



Bratkartoffeln auf Endiviensalat

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 30 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

7 m.gr. Kartoffeln
¼- ½ Kopf Endivie
4 Eier
2 EL Hartkäse
2 EL Öl
½ TL Curry-Gewürz
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen.

Währenddessen den Salat waschen, zerkleinern und auf Teller verteilen.

Die Eier mit Salz, Pfeffer und Curry verquirlen.

Die fertigen Kartoffeln in Öl in einer großen Pfanne anbraten, bis sie leicht braun werden. Dann die Ei-Masse dazugeben und unter die Kartoffeln mischen. Zum Schluss den Käse darüber streuen und zerlaufen lassen.

Nun heiß auf dem Salat anrichten und gegebenenfalls noch etwas Öl darüber träufeln.

VEGETARISCH | Topf-/Pfannengericht