



## Kartoffel Ei mit Käsekern

### Zutaten:

300g Kartoffeln  
Speck  
1 Camembert/Weichkäse  
8-10 Eier  
Zwiebel  
Frühlingszwiebel  
Knoblauch  
Creme Fraiche  
Butter  
Salz, Pfeffer  
Kräuter



### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, ggf. Schälen und in Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin anbraten und mit Salz, Pfeffer würzen. Den Speck in Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben.

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. Wenn der Speck ausgelassen ist, Zwiebel und Knoblauch mit in die Pfanne geben.

Die Eier in eine Schüssel schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Klecks Creme Fraiche mit dazu geben. Mit einem Schneebesen durchrühren. Den Speck mit den Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in die Schüssel mit den Eiern geben.

Ein Stück Butter in der Pfanne zerlassen. Ein Drittel der Eier in die Pfanne geben, kurz anbraten lassen, dann den Weichkäse drauf setzen und die restlichen Eier dazu geben. Die Pfanne mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und auf kleiner Flamme etwa 10-15 Minuten durchziehen lassen.

Danach den Rand in der Pfanne etwas lösen und alles auf einen großen Teller stürzen.

Die Frühlingszwiebel, Tomaten und Kräuter zum garnieren klein schneiden.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.