

Backofenpommes mit Spiegelei

backofpomspie07q.odt

Zutatenliste für 1 Portion:

- 300 g Backofenpommes
- 1 Zwiebel
- 1 Peperoni
- 2 Zeh. Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- Kräuter d. Provence
- 2 Eier
- Salz
- Majonäse



Zubereitung:

Nur ein paar Kleinigkeiten

Den Minibackofen auf 200° vorheizen. Die Pommes auf dem heißen Backblech verteilen und 30 bis 35 Min. bei 200° backen.

Derweil die Zwiebeln, die Peperoni und den Knoblauch kleinschneiden. In dem Olivenöl in einer kleinen Pfanne anbraten, in der mitte Platz machen und die Eier hereinschlagen, salzen. Die Eier nicht ganz durchbraten, wenn man noch flüssiges Eigelb mag.

Noch etwas abkühlen lassen, dann mit den Pommes und mit Majonäse servieren, auf dem Teller noch die Pommes nachsalzen.



Lecker und kaum Arbeit

Tipp: Im großen Backofen brauchen die Pommes nur 20 Min.

Vorbereitungszeit:	keine	Kosten pro Portion:	0,76 €
Zubereitungszeit:	45 Min.	Kalorien pro Portion:	873
Schwierigkeitsgrad:	einfach	K: 76g	F: 48g E: 25g