

# Speck - Käse - Kartoffeln mit Eier - Kräuter Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckere, einfache Alltagsküche für jeden Tag, raffiniert serviert

## Zutaten

- Für die Speck - Käse - Kartoffeln:
- 16 Stück gleichmäßig, große Drillinge
- 16 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 100 g Emmentaler Käse in Scheiben
- 2 Rosmarinzweige
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Eier - Kräuter Vinaigrette:
- 3 EL Balsamico
- 2 Eier hart gekocht
- 1 TL Senf Estragon
- Je 1 Tl Schnittlauch, Petersilie, Kresse etc. nach Marktlage
- 5 EL Sonnenblumenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel nicht zu weich kochen, pellen und halbieren. Mit einer zugeschnittenen Scheibe Emmentaler Käse belegen, zusammenklappen und mit dem Speck umwickeln, ev. mit Zahnstocher fixieren.

### **Schritt3**

In einer Pfanne mit heißem Sonnenblumenöl und den Rosmarinzweigen, rund herum knusprig braten, bis der Käse etwas schmilzt.

### **Schritt4**

Die Eier - Kräuter Vinaigrette:

### **Schritt5**

Die Eigelbe zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Senf und Essig zu einer glatten Masse verrühren. Das Sonnenblumenöl langsam zugießen, aufmontieren.

### **Schritt6**

Das Eiweiß grob hacken und mit den frischen, gehackten Kräutern unterheben.

### **Schritt7**

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die appetitlich braunen Speck - Käse - Kartoffeln mit der Eier - Kräuter Vinaigrette servieren und mit einem frischen Marktsalat zu Tisch geben. „Herz, was willst du mehr“.

**Rezeptart:** Eierspeisen, Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/speck-kaese-kartoffeln-mit-eier-kraeuter-vinaigrette/>