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
- Knoblauchsalz, 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, bs 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 Kräuter 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/