

# SPIEGELEI MIT BUNTEM KARTOFFEL-GEMÜSE

Es sind ja manchmal die Zufallsrezepte die mich besonders überraschen - in diesem Fall sollte es eigentlich nur Spiegelei mit Gemüse als schnelles vegetarisches Abendessen geben... aber wie ich dann so am kochen war kam ein Idee zur anderen und so ist dieses Spiegelei mit buntem Kartoffel-Gemüse entstanden. Die kleinen Kartoffelwürfel werden knusprig angebraten und mit Spinat und Mais wird das Ganze so richtig schön bunt. Habt ihr Lust bekommen? Das Ganze ist ganz flott gezaubert!



## ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

Rapsöl

6-8 kleinere Kartoffeln

1 Aubergine

1 Zwiebel

100g Blattspinat

1/2 Dose Pizzatomen (ca. 200g) + die gleiche Menge Wasser

1/2 Dose Mais

pro Person 1-2 Eier

Salz & Pfeffer

1 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Texas Chili Pulver (oder eine Prise Chiliflocken)

1 TL getrockneter Oregano

#### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen und in kleine (ca. 1x1x1cm große) Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und zusammen mit der Aubergine klein schneiden.

In einem beschichteten Topf etwas Öl erhitzen und zuerst die Kartoffelwürfel rundum anbraten bis sie etwas Farbe bekommen.

Die Aubergine und die Zwiebel dazu geben und alles anschwitzen. Die Pizzatomen untermengen und die gleiche Menge Wasser zufügen. Alles mit Salz, Knoblauch, Oregano und den Chiliflocken / Texas Chilipulver würzen.

Den Mais dazu geben und das bunte Kartoffel-Gemüse 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Wenn die 10 Minuten um sind den Spinat unterheben und die Hitze reduzieren (hier Stufe 5 von 14).

In einer ausreichend großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Spiegeleier darin braten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Gemüse mit Salz und bei Bedarf noch ein paar Chiliflocken abschmecken und auf passende Teller verteilen. Die Spiegeleier daneben platzieren und das Spiegelei mit buntem Kartoffel-Gemüse sofort servieren.

Rustikal und lecker!



© katha-kocht!