

## **Smashed Potatoes mit Stielmus und Spiegelei**

(für 2 Personen)

- 500g kleine festkochende Kartoffeln, gegart
- 1 Bund Stielmus
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml Sahne
- 1 EL Frischkäse
- 4 Eier
- Salz + Pfeffer
- Paprikapulver
- Bratfett (z. B. Olivenöl)

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1 EL Öl mit 1/2 TL Salz und 1/2 TL Paprikapulver verrühren. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem großen Topf oder einer großen Pfanne platt drücken und mit der Marinade begießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit Stielmus waschen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen und das Stielmus dazu geben. Dünsten, bis das Stielmus gar ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spiegeleier noch etwas Öl in einer kleineren Pfanne erhitzen und die Eier bis zum gewünschten Garpunkt bei kleiner Hitze braten.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, zusammen mit dem Stielmus auf Tellern anrichten und mit den heißen Spiegeleiern servieren.

Guten Appetit! :-)