



Lyonerpfanne mit Gemüse und Spiegelei

Zutaten:

1 Ring Lyoner
1 Kilogramm Kartoffeln, vorwiegend festkochend
100g Bacon
je 2 Schalotten
Knoblauchzehen und Frühlingszwiebeln
Je 100g wilder Brokkoli
Karotten und Champignons
Erbsen (TK) und Kirschtomaten
4 Eier
100ml Rapsöl
je 2 Zweige Petersilie und Majoran
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in der Schale 18 Minuten kochen. Pellen und in Scheiben schneiden.
2. Bacon, Schalotten, Knoblauch und Karotten in Scheiben schneiden.
Die Frühlingszwiebeln in Rauten schneiden. Die Erbsen pulen oder TK Erbsen auftauen. Brokkoli in kleine Röschen teilen.
Champignons und Kirschtomaten vierteln. Die Lyoner von der Haut befreien und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln goldgelb darin anbraten. Danach Schalotten, Bacon, Knoblauch und Majoran für zwei Minuten mitrösten. Anschließend die Lyoner, Frühlingszwiebeln, wilder Brokkoli, Karotten, Champignons, Erbsen und die Kirschtomaten hinzufügen und nochmals zwei Minuten rösten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie verfeinern.

4. Die Eier in einer zweiten Pfanne braten und auf der Lyonerpfanne servieren.