



Bratkartoffeln indische Art mit Spiegelei

dazu Mangold und Tomaten-Aprikosen-Salat



ca. 35min



3-4 Personen

Die Wandelbarkeit des Eis macht es zu einem populären Gast auf allen Tellern dieser Welt. Heute glänzt es in Form eines Spiegeleis auf unserem indisch inspirierten Bratkartoffelgericht. Die Knollen werden mit Mandeln, würzigem Lauch und duftenden Madrasgewürzen in der Pfanne geröstet und mit einem feinen Kreuzkümmelöl beträufelt. Dazu gibt es einen frischen Salat mit Koriander, Tomaten und getrockneten Aprikosen. Ei, wie fein!

