



## Spanische Spiegeleier auf Ofenkartoffeln

mit Käse, Champignons und Tomatensalsa



2 Personen

Wir präsentieren: unsere Version der „Huevos Rotos“, einem populären spanischen Gericht. Kurz gesagt sind das Spiegeleier mit gerösteten Kartoffeln, heute außerdem noch mit würzig gebackenen Pilzen und mit zartschmelzendem Käse überbacken. Die Eier werden praktischerweise mit dem Gemüse im Ofen zubereitet, sodass wir uns eine zweite Pfanne sparen. Dazu gibt es eine warme Tomatensalsa mit Lauchzwiebeln. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 250g Champignons
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>2</sup>
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- große Auflaufform
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 55.1g, Kohlenhydrate 50.3g, Eiweiß 27.5g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern. Die **Kartoffeln** und die **Pilze** (im Ganzen) in eine große Auflaufform geben und mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung**, 1 kräftigen Prise Salz und etwas Pfeffer vermengen. 1 ungeschälte Knoblauchzehe mit in die Form legen.



### 4. Eier garen

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Knoblauchzehe entfernen. Das **Gemüse** mit dem **Käse** bestreuen, dann zwei Mulden formen, die **Eier** aufschlagen und hineingleiten lassen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und das **Gemüse** mit den **Eiern** weitere 4-7Min. backen, bis die **Eier** gar sind.



### 2. Gemüse backen

Die Auflaufform in den Ofen geben und das **Gemüse** ca. 20Min. backen, nach der Hälfte der Backzeit umrühren.



### 5. Fertigstellen & servieren

Den Knoblauch aus der Schale drücken, mit 2EL Mayonnaise und 1TL Wasser verrühren und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Ofengemüse** mit **Spiegeleiern** mit den **gebratenen Tomaten** garniert servieren, den Dip dazu reichen.



### 3. Tomaten braten

Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Beides in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 4-8Min. anbraten; dabei gelegentlich rühren, bis die **Tomaten** etwas auseinanderfallen. 2TL Balsamicoessig und ½TL Honig einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.



### 6. Tomatig gut

Wer möchte, kann ein paar gebratene Tomatenstücke mit der Knoblauchmayonnaise pürieren. Das gibt einen wunderbar fruchtig-aromatischen, knoblauchig-cremigen Tomatendip!