



Spanische Spiegeleier auf Ofenkartoffeln

mit Käse, Champignons und Tomatensalsa



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 500g Champignons
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 große Auflaufformen
- mittelgroße 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 731kcal, Fett 47.9g, Kohlenhydrate 54.0g, Eiweiß 22.2g



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 zwei große Auflaufformen geben und mit insgesamt 4EL Olivenöl, der **Gewürzmischung**, ½TL Salz und etwas Pfeffer vermengen. 2 ungeschälte Knoblauchzehen mit in die Formen legen.



4. Eier garen

Die Auflaufformen aus dem Ofen nehmen und die Knoblauchzehen entfernen. Das **Gemüse** mit dem **Käse** bestreuen, dann je 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 Auflaufformen in den Ofen geben und das **Gemüse** ca. 20Min. backen, nach der Hälfte der Backzeit umrühren und ggf. die Position der Formen tauschen.



5. Fertigstellen & servieren

Den Knoblauch aus der Schale drücken, mit 4EL Mayonnaise und 2TL 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 **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Beides in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 4-8Min. anbraten; dabei gelegentlich rühren, bis die **Tomaten** etwas auseinanderfallen. 4TL Balsamicoessig und 1TL 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!