Leberkäse-Kartoffel-Pfanne Mit Spiegelei

★★★★

Wok- & Pfannengerichte

Vorbereitung 15 min · **Kochen** 15 min · **Portionen** 4 Portionen · **Schwierigkeitsgrad** Leicht · **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

- 800 g Pellkartoffeln, gekocht
- 400 g Leberkäse nach Belieben auch 500 g
- Butterschmalz
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Kümmelpulver
- Muskat
- 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie
- 8 Ei(er)
- Butter

ZUBEREITUNG

Kartoffeln pellen und in grobe Würfel schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin braten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat würzen. Den Leberkäse würfeln, zu den Kartoffeln geben und ca. 5 min mitbraten.

Die Eier in einer anderen Pfanne in wenig Butter zu Spiegeleiern braten.

Die Petersilie oder den Schnittlauch waschen und klein hacken.

Alles auf Tellern anrichten und mit den Kräutern bestreuen.

Dazu passt ein einfacher Blattsalat mit Zitronendressing.