



Süßkartoffeln mit Schafskäse und Spiegelei

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 grüner Paprika
- 250 g Tomaten
- 200 g Feta
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Basilikum gehackt
- Salz
- 4 Eier



Zubereitung:

1. Süßkartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Den Paprika waschen, würfeln und gemeinsam mit der Zwiebel in 1 EL Öl anbraten, dann beiseite stellen. Feta und Tomaten würfeln.
2. Süßkartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Fetawürfel, Zwiebel-Paprikagemüse und Basilikum unterheben. Salzen und abschmecken.
3. In 1 EL Öl Spiegeleier braten. Püree mit Eiern anrichten und die Tomatenwürfel darauf verteilen.
4. Dazu passt ein kleiner grüner Salat!

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at