

Zutaten

- 350 g Kartoffeln, gekocht
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Geschnetzeltes
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 5 Ei(er)
- 1 EL MAGGI Würze
- 2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

- Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.
- 2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Geschnetzeltes darin anbraten. Kartoffeln, Speck- und Zwiebelwürfel zugeben und alles goldbraun braten. Mit MAGGI Würzmischung 1 kräftig würzen.
- 3. Eier mit MAGGI Würze verquirlen.
- 4. Eier in die Pfanne gießen und bei geringer Wärmezufuhr stocken lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Den Hoppel-Poppel mit Petersilie garniert servieren. Dazu einen Blattsalat servieren.

Nährwert-Anzeige

(L) 20 Minuten

Kohlenhydrate 30 g Energie 596 kcal

Fett 32 g Protein 46 g