



## Schwedisches Pfannengericht

... etwas abgewandelt

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen, würfeln. Zwiebeln, Fleisch und Schinken ebenfalls grob würfeln. Fleisch und Zwiebeln in Öl anbraten. Kartoffeln dazu geben und knusprig werden lassen, dann den Schinken dazugeben. Würzen, und kurz vor dem Servieren 4 Eier über die Pfanne gleiten lassen (die Dotter sollen ganz bleiben) und gerade etwas stocken lassen.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** 520 /



### Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffeln, festkochend  
250 g Zwiebel(n)  
200 g Kalbsschnitzel oder Putenfleisch  
2 EL Öl  
200 g Schinken, gekocht  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauch  
Kräuter der Provence  
4 Ei(er)

**Verfasser:** Seide