



## 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