

<https://www.rewe.de/rezepte/herzhafte-fruehstuecks-suesskartoffel/>



Herzhafte Frühstücks-Süßkartoffel

Gesamt: 60 min

Zubereitung

1

Süßkartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Süßkartoffeln auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-40 Minuten backen, bis sie weich sind.

2

Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Süßkartoffeln aus dem Backofen nehmen und etwas aushöhlen (nur so viel, dass 1 Ei hineinpasst). Eier in den Vertiefungen aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Lauchzwiebeln bestreuen. Kartoffeln nochmals ca. 15 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind.

Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Fertige Süßkartoffeln mit etwas Frischkäse anrichten. Mit Petersilie und Chiliflocken bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen

2 große REWE Bio Süßkartoffeln

2 Lauchzwiebeln

4 Eier

Salz

Pfeffer

0,5 Bund Petersilie

200 g Körniger Frischkäse (Cottage Cheese)

Chiliflocken