

Pizza mit Ei

Köstliche Pizza mit Ei einfach selbst machen - Schnelles Rezept für die Pizza mit Kartoffeln, Spinat und Spiegelei.

2 - 3 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g kleine, festkochende Kartoffeln
1 Dr. Oetker Ristorante Pizza Spinaci
2 TL Butterschmalz
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
3 Eier (Größe M)

Wie mache ich eine Pizza mit Ei?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze in etwa 15 Min. gar kochen. Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Backen:

Pizza nach Packungsanleitung backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 10 - 13 Min.



3 Zubereiten:

1 TL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten braten, dann aus der Pfanne nehmen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. In der Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen. 3 hitzebeständige runde Ausstecher (Ø 10 cm) in die Pfanne stellen. In jedem Ring je 1 Spiegelei braten und mit Salz würzen. Bratkartoffeln sowie Spiegeleier auf der gebackenen Pizza verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können gut Kartoffeln vom Vortag genommen werden.
- Die Spiegeleier können natürlich auch einfach so gebraten werden.

