



## Gebackene Süsskartoffeln mit Spiegelei und Speck (Rezept für 4 Portionen)

- 1 kg Süsskartoffeln (8 Stk.)\*
- 8 frische Eier\*
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Fleur de Sel oder (Rotwein-) Meersalz\*
- 8 Tranchen Bratspeck
- Bundzwiebeln oder Petersilie oder Schnittlauch

\*im Hoflädeli erhältlich

Süßkartoffeln mit einer Gabel 3x einstechen, mit Öl bestreichen, salzen, auf mit Backpapier belegtes Blech stellen.

Ca. 45 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Kartoffeln in der Mitte einschneiden, etwas auseinanderdrücken. Mit einem Esslöffel eine Mulde eindrücken, je eine Specktranche hineinlegen, je 1 Ei sorgfältig in die Mulde geben.

Ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Bundzwiebel darüber streuen.

Serviervorschlag\*: Dazu einen feinen Randen-, Nüssler- oder Eisberg-Salat geniessen.