

Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 08.12.2025

Kartoffel-Ei-Pfanne mit Blitz-Tomatensoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffel-Pfanne

700 g	Kartoffeln, z. B. Drillinge oder andere Kartoffeln
etwas	Salz
100 g	Perlzwiebeln, eingelegt; abgetropft (Glas)
125 g	Paprika, eingelegt; abgetropft (Glas)
2	Lauchzwiebeln
150 g	Schinken, gekocht
2 EL	Butterschmalz
etwas	Pfeffer
6	Eier (Größe M)
50 ml	Milch, ca.
1 Bund	Petersilie, klein

Für die Tomatensoße

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Dose	Tomaten, stückig (425 ml)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Honig
etwas	Cayennepfeffer
etwas	Balsamessig oder anderer Essig, nach Belieben

Für die marinierten Gurken

1 Glas	Gewürzgurken, ca. 330 g
1 Bund	Schnittlauch
2	Lauchzwiebeln
1 TL	Senf
etwas	Honig
etwas	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl oder anderes Pflanzenöl, ca.

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Pfanne am Vortag mindestens 3-4 Stunden vorher Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten garen. Abgießen, Schalen abziehen und abkühlen lassen.
2. Perlzwiebeln und Paprika abtropfen lassen. Perlzwiebeln nach Belieben halbieren. Paprika in Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Schinken in längliche Streifen schneiden.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin unter vorsichtigem Wenden anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Perlzwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Paprika, Schinken und Lauchzwiebeln unter die Kartoffeln mischen.
4. Eier, Milch, Salz und Pfeffer gründlich verquirlen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Hälfte der Petersilie unter die Eimasse rühren (übrige Petersilie für die Soße beiseitestellen). Masse gleichmäßig über die Kartoffeln gießen und bei mittlerer Hitze leicht stocken lassen.
5. Inzwischen die Gurken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls kleinschneiden.



6. Vorbereitete Zutaten in eine Schüssel geben. Mit ca. 2-3 EL Gurkenflüssigkeit, Senf, Honig, Pfeffer und Öl mischen und bis zum Servieren marinieren.

7. Inzwischen für die Soße Zwiebel und Knoblauch abziehen, grob würfeln. Mit Tomaten, etwas Salz, Pfeffer und Honig in einen Mixbecher oder einen kleinen, hohen Topf geben und fein pürieren. Soße abgedeckt bei schwacher Hitze im Topf unter Rühren ca. 3-4 Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz, Pfeffer, Honig und nach Belieben Cayennepfeffer und Essig abschmecken. Übrige Petersilie unterrühren.

8. Kartoffel-Ei-Pfanne auf vorgewärmten Tellern verteilen, Soße und Gurken dazu reichen.

Tipp: Falls noch marinierte Gewürzgurken übrig bleiben. Die halten im Kühlschrank ca. 1 Woche und passen, zu belegten Broten, zu Käse oder kaltem Braten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-kartoffel-ei-pfanne-mit-blitz-tomatensosse-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.