





## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**  
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1146 kJ, 274 kcal, 15,2 g Kohlenhydrate, 20,3 g Eiweiß, 15,1 g Fett, 252 mg Cholesterin, 1,66 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

## Zubereitung

Im Rahmen unserer Bundesländer-Challenge legen wir heute einen Stopp in Berlin ein.

Und nach typisch Berliner Manier haben wir aus einfachen Zutaten wie Kartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Kochschinken, Käse, Gewürzgurken, Sahne, Milch, Schmalz und Butter das Beste gemacht und ein tolles, fancy Gericht gezaubert. Für das Cordon-Bleu-Ei wickelst du Käse und gekochten Hinterschinken um ein hart gekochtes Ei und brätst es rundherum an. Die Kartoffeln würfelst du und garst sie in der Mikrowelle vor, sodass du sie danach nur kurz zusammen mit Zwiebeln, etwas Schmalz und Butter knusprig anbraten brauchst. Dazu gibt es Salamisticks und einen kleinen Beilagensalat aus klein gewürfelten Gewürzgurken und Zwiebeln mit einem Sahne-Dressing.

### Step 1:

Als erstes die gründlich gewaschenen Kartoffeln klein würfeln und in eine Glasschale geben. Mit einem feuchten Küchenpapier bedecken und in der Mikrowelle für vier bis fünf Minuten garen. Alternativ kannst du die Kartoffelwürfel auch im Topf bissfest kochen.

### Step 2:

Mit einem Käsehobel oder einem Sparschäler feine Streifen vom Bergkäse hobeln und die Scheiben des Hinterkochschinkens halbieren. Die Eier in kochendem Wasser für ca. 10 Minuten hart kochen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Schäle die Eier und lege sie zur Seite.

### Step 3:

Eine Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, die andere Zwiebel fein würfeln. Spüle die Gewürzgurken mit kaltem Wasser ab und würfle sie ebenfalls fein. Gib sie gemeinsam mit den Zwiebelwürfeln in eine Schale und vermische sie mit Sahne, Milch und einer Prise Muskatnuss.

### Step 4:

Die gekochten Eier erst mit dem Käse, dann mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Eier ggf. halbieren, falls der Schinken zu klein ist. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Eier von beiden Seiten langsam anbraten.

### Step 5:

In einer weiteren Pfanne erhitzt du das Rapsöl und gibst die vorgegarten Kartoffelwürfel dazu. Brate die Kartoffelwürfel von allen Seiten knusprig an. Nun die Zwiebelringe und das Zwiebelschmalz ebenfalls hinzufügen und mit anbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

### Step 6:

Auf einem Teller die Bratkartoffeln und das gebackene Ei geben. Mit etwas Gurkensalat und dem Salamistick toppen und servieren.

## Zutaten

250 g	Kartoffeln
30 g	Bergkäse
3 Scheiben	Hinterkochschinken
4	Eier
2	Zwiebeln
2	Gewürzgurken
1 EL	Sahne
1 EL	Milch
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	raffiniertes Rapsöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 Bund	Schnittlauch
2	Salami Sticks

## Sonstiges:

Käsehobel oder Sparschäler  
Zahnstocher