

## Gebackene Süßkartoffel mit Frühstücksei und Bacon

VORBEREITEN

70  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



bestreuen. Im heißen Ofen 60-70 Minuten backen, bis sie weich ist.

- 3 -

Bacon in kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Süßkartoffel aus dem Ofen nehmen, halbieren und aushöhlen. Je ein Ei in einer Hälfte aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Vor dem Servieren Bacon über die Kartoffeln krümeln und mit Sriracha abschmecken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

### Zutaten für 2 Portionen

1 große Süßkartoffel  
1 Teelöffel Olivenöl  
2 Scheiben Bacon  
2 Eier  
Sriracha  
Petersilie  
Salz, Pfeffer

Marmeladenbrot und Nutellabrötchen sind was für Süßmäuler, Käsestulle und Wurstschnitte für Salzschnuten und Süßkartoffeln aus dem Ofen - die sind was für dich. Als Goodie gibt es noch ein paar Frühstückseier und ein bisschen Knusperbacon on top. Für die Sonntage, die schon am Samstagabend beginnen ...

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Süßkartoffel mit Olivenöl einstreichen und mit Salz