

Kartoffel-Spargel-Gröstl mit Speck und Spiegelei

Für zwei Personen

Für das Gröstl:

2 Scheiben Speck	2 Kartoffeln	6 Stangen grüner Spargel
4 Kirschtomaten	4 Champignons	1 Zwiebel
1 EL Butter	Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Für das Spiegelei:

2 Eier	Olivenöl	Salz
--------	----------	------

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Gröstl:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin anbraten und schwenken. Einmal drehen und weiter goldbraun anbraten.

Spargel im unteren Drittel schälen. Köpfe groß schneiden, Stange klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Champignons und Zwiebeln zu den Bratkartoffeln in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter dazugeben und aufschäumen. Spargel dazu geben. Kirschtomaten vierteln und dazugeben. Mit Chili würzen.

Speck würfeln und in einer separaten Pfanne auslassen. Einen Tropfen Öl dazugeben und schwenken. Zum Gröstl geben.

Sie können Kartoffeln vom Vortag super für Bratkartoffeln nutzen.

Für das Spiegelei:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Öl salzen. Eier in die Pfanne schlagen und zu Spiegeleiern braten.

Für die Garnitur:

Petersilie fein hacken und über das Gericht streuen.

Mario Kotaska am 12. Juli 2024