

Kürbis-Gröstel

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	500 g Hokkaido	100 g Bacon
2 EL Öl	600 g Kartoffeln	5 Gewürzgurken
2 Eier, M	1 EL Öl	Salz, Pfeffer

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Kürbis waschen, entkernen und 2 cm groß würfeln.

Baconscheiben vierteln und in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig auslassen, dann herausnehmen und ausgetretenes Fett in der Pfanne lassen.

1 EL Öl zum Bratfett geben und die Kürbiswürfel darin rundum anbraten, Zwiebeln kurz mitbraten.

Alles salzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 7 Minuten weich garen.

Inzwischen die Kartoffelstücke halbieren und die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Eier in einer Schale verquirlen und salzen.

Kürbis auf einen Teller geben. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln rundum hellbraun anbraten. Kürbis und Speck untermischen. Eier darüber verteilen und unter gelegentlichem Rühren stocken lassen. Alles pfeffern und mit den Gurken bestreut servieren.

NN am 05. November 2025