



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vegetarisch

.....

Saison: Herbst Winter

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

Zutaten

.....

700 G speckige Erdäpfel

.....

300 G Kürbis

.....

200 G Kohlsprossen

.....

1 GROSSE Zwiebel

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

1/2 BUND Petersilie

.....

4 Eier

Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in der Schale weich dämpfen, dann schälen und blättrig schneiden.
2. Den Kürbis nach Bedarf schälen und von den Kernen befreien, würfelig schneiden und bissfest garen.
3. Von den Kohlsprossen wenn nötig die äußeren Blättern entfernen und in wenig Wasser bissfest kochen, je nach Größe ca. 5-8 Minuten.
4. Die Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden.
5. In einer großen Pfanne Öl oder Butterschmalz geben und mäßig erhitzen, die Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten, dann die Kartoffel hinzugeben und hellbraun rösten, es folgt die Zugabe der Kürbiswürfel, diese können ebenfalls Farbe annehmen, zum Schluss die Kohlsprossen zugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, die fein gehackte Petersilie zum Schluss über das Gröstl streuen.
6. Parallel wird in einer Pfanne etwas Fett erhitzt und die Eier hineingeschlagen, die Spiegeleier bei mäßiger Hitze braten und zum Gröstl servieren.

Isst-Gut-Rezept, Erdäpfel-Tag

Zum Erdäpfel-Gemüsegröstl passt ein Dip oder ein Salat. Das verwendete Gröstlgemüse soll saisonal sein und kann daher je nach Belieben und Jahreszeit variiert werden.