Kartoffel-Bärlauch-Gröstl mit Ei

Das Kartoffel-Bärlauch-Gröstl mit Ei ist ein Pfannengericht mit frischem Frühlingsaroma. Knusprig gebratene Erdäpfel treffen auf würzigen Bärlauch und einem Spiegelei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochend)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Bärlauch
2 EL	Butterschmalz
4	Eier
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um ein einfaches **Kartoffel-Bärlauch-Gröstl mit Ei** zu kochen, die Kartoffeln mit Schale etwa 15 Minuten vorkochen, anschließend abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben zusammen mit den Zwiebeln anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Kurz vor Ende der Garzeit den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Den Bärlauch unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einer zweiten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Eier zu Spiegeleiern braten. Das Kartoffel-Bärlauch-Gröstl auf Tellern anrichten und jeweils mit einem Spiegelei servieren.

Tipp

Aushalb der Bärlauch-Saison gelingt das Gröstl auch mit Mangold oder Spinat!