30 Minuten

2 Portionen

Kartoffelgröstl mit Speck, pochiertem Ei und Kräuter

Das Kartoffelgröstl kann mit rohen oder gekochten Kartoffeln zubereitet werden. Beide Varianten gelingen recht einfach und schnell.

Köstlich ist das Kartofelgröstl zweifellos mit weichem Eigelb. Wird das pochierte Ei halbiert, verbindet sich das flüssige Eigelb mit den knusprigen Kräuter-Bratkartoffeln und bildet eine umwerfende Geschmackskombination.

Zutaten

- 200 g Kartoffeln
- 250 g Ceres Soft
- 4 Scheiben Speck
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1 TL Petersilie
- 2 Eier
- 1 EL Essig

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend in heißem Ceres Soft zwei Minuten frittieren und dann kurz abkühlen lassen. Die Speckscheiben knusprig frittieren und auf einen Teller mit Küchenkrepp bereitlegen.
- Einen kleinen Topf mit Wasser aufsetzen, aufkochen, den Essig zugeben, von der Herdplatte wegziehen. Wasser im Uhrzeigersinn umrühren und die aufgeschlagenen Eier langsam in das Wasser gleiten lassen. Die Eier 3-5 Minuten pochieren.
- Die Kartoffeln erneut frittieren, dann heiß und knusprig in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer und Kräuter würzen und anrichten. Die pochierten Eier auf einen Teller mit Küchenkrepp setzen und abtropfen lassen, rasch auf den Kartoffeln anrichten und mit Speckscheiben dekoriert servieren.

Hauptspeisen

Zurück