



Kartoffelgröstl mit Speck, pochiertem Ei und Kräutern

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

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

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 Kräutern 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



30 Minuten



2 Portionen

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