

Gröstl mit Kartoffel-Grillwürstel

28.Mai 2021

Zutaten für 2 Personen

1 Pck Kartoffel Grillwürstel

350g Kartoffeln

1/4 Lauch

Petersilie

Salz

Pfeffer

2 Eier

Rapsöl

Butter



Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen, danach auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffel Grillwürstel in einer Grillpfanne mit etwas Rapsöl rundherum scharf anbraten, danach dritteln und zur Seite stellen.

Lauch in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten. Kartoffelscheiben hinzufügen und mitrösten. Kartoffel Grillwürstel-Stücke hinzugeben. Mit frischer Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Spiegeleier zubereiten.

Kartoffel Grillwürstel Gröstl in zwei Tellern mit je einem Spiegelei anrichten und mit frischer Petersilie bestreuen.