

Schinken-Sellerie Gröstl mit Ei

21. April 2021

Zutaten

- 1 TL Butter
- 2 TL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige Thymian
- 350 g Knollensellerie
- 2 Handvoll Baby-Blattspinat
- Salz
- 150 g Berger-Krenschinken**
- 1 EL körniger Senf
- 4 Eier
- 30 g geriebener Gruyere



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel halbieren, dann in feine Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden, dann in ca. 2 cm lange Streifen schneiden. Baby-Blattspinat waschen, verlesen, trocken schleudern. Berger-Krenschinken ebenso in ca. 2 cm lange Streifen schneiden.

Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel darin ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Knoblauch und Thymian zugeben, ca. 1 Minute mitrösten. Dann den Sellerie zugeben, gut untermischen, 4-5 EL Wasser zugeben, zugedeckt 8-10 Minuten dünsten, bis der Sellerie weich ist. Das Wasser sollte verdunstet sein.

Nun den Baby-Blattspinat und den Schinken untermischen, Hitze erhöhen, damit der Schinken ca. 3 Minuten braten kann und der Spinat zusammenfällt. Kosten, eventuell nachsalzen.

Hitze wieder auf mittelstark reduzieren, mit einem Löffel viel Mulden im Gemüse schaffen, die Eier hineinschlagen. Senf in kleinen Dosen in der Pfanne verteilen, Käse darüber streuen und das Ganze zugedeckt 3 Minuten garen lassen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und direkt aus der Pfanne essen.