

Kartoffel-Gröstl

Zutaten:

1/2 kg gekochte Kartoffeln (Rest)
Fleischreste
1 Zwiebel
2 EL Öl
1 Prise gemahlener Kümmel
1 Prise Majoran
Salz und Pfeffer
4 Eier
1 TL Butter



Zubereitung:

Die Kartoffeln und Fleischreste würfelig schneiden.
Zwiebel klein schneiden und in einer großen Pfanne mit Öl anrösten.
Kartoffeln und Fleischreste begeben und weiterrösten - mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen.
Unter häufigem Wenden goldbraun knusprig rösten.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Eier aufschlagen und Spiegeleier braten.

Gröstl mit Spiegeleiern servieren.
Dazu passt frischer, knackiger Salat.