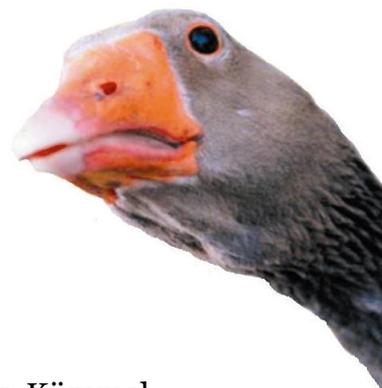


SPINAT-GEMÜSEGRÖSTL MIT SPECK UND SPIEGELEI



500 g Babyspinat (geputzt)
600 g Heurige Erdäpfel
100 g Karotten
100 g Gelbe Rüben
100 g Knollensellerie

150 g Zwiebeln
300 g Bauchspeck
2 EL Öl
8 mittlere Eier
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Kümmel

4 Portionen

1. Spinat waschen und trockentupfen. Erdäpfel und Wurzelgemüse schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Speck zuerst in Scheiben, dann quer in 1,5 cm breite Streifen schneiden.
2. Rohr auf 70° C vorheizen. 2 Liter Wasser mit 2 Lorbeerblättern und 50 g Salz aufkochen. Zuerst Wurzelgemüse, dann die Erdäpfel darin bissfest kochen, herausheben, abtropfen lassen und trockentupfen.
3. Speck in einer Pfanne knusprig braten, herausheben und beiseite stellen. Im Bratrückstand Erdäpfel und Zwiebel goldbraun braten. Wurzelgemüse zugeben und mitbraten: dabei öfters schwenken. Gröstl mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Spinat und Speck unterrühren, eventuell nachwürzen und im Rohr warm stellen.
4. Pfanne säubern, Öl darin erhitzen. Eier behutsam hineinschlagen und braten. Gröstl mit Spiegeleiern garniert servieren.

Quelle: Gusto