Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Bauerngröstle mit Knödeln, Kartoffeln, Pfifferlingen und Spiegelei

Zutaten:

für 4 Personen

- 4 Semmelknödel
- 400 g gekochte Kartoffeln vom Vortag, gepellt und in Scheiben geschnitten
- 300 g Pfifferlinge, gesäubert
- 100 g geräucherter Speck, in Scheiben geschnitten
- 4 Eier
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Petersilie, gezupft oder grob geschnitten
- 1 EL Bratöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Semmelknödel in halbe Scheiben oder Würfel schneiden.
Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden.
In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin Speck, die Zwiebeln, Knoblauch und Pfifferlinge goldgelb anrösten.

Die Knödel- und Kartoffelscheiben dazugeben und mitbraten, bis sie einen knusprigen Rand bekommen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Parallel dazu vier Spiegeleier in einer extra Pfanne braten.
Zum Servieren die Spiegeleier auf das Gröstl geben, mit Petersilie dekorieren und in der Pfanne zum Tisch bringen. Dazu schmeckt ein frischer grüner Salat.