



Tiroler Gröstl mit Spiegelei

Zutaten:

300g Blutwurst
400g Kartoffeln
2 Stangen Frühlingslauch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
grüne Bohnen nach Belieben
2 Eier
Butter
Schnittlauch
Kräuter
Öl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl und etwas Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bohnen auf die gewünschte Länge schneiden und mit einem Rosmarinzwigchen ebenfalls in die Pfanne geben.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Und nach ein paar Minuten mit zu den Kartoffeln in die Pfanne geben.

Den Frühlingslauch klein schneiden.

Die Blutwurst in Scheiben oder Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben.

In einer anderen Pfanne die zwei Eier anbraten.

Kurz vor dem Servieren den Frühlingslauch mit zu den Kartoffeln und der Blutwurst geben. Nochmal gut durchschwenken.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.