



Hoofdgerechten

Gröstl

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram aardappelen (gekookte)
250 gram spekblokjes
4 eieren
2 uien
1 eetlepel peterselie (platte)
1 eetlepel komijnzaad
1 eetlepel marjolein
olijfolie

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Hak de peterselie en witte ui fijn.

Verhit wat olie in een grote pan en bak de aardappelschijfjes langs beide kanten goudbruin. Voeg vervolgens de witte ui, spekblokjes, komijnzaad en marjolein toe.

Verhit in een tweede pan wat olie, breek de eieren in de pan, kruid met peper en zout en bak tot de spiegeleitjes klaar zijn.

Verdeel de spiegeleitjes over de Gröstl en werk af met platte peterselie.

