

## Frühlings-Gemüsegröstl mit Spiegelei und Birnen-Remoulade

**Arbeitszeit:** 40 Minuten  
**Wartezeit:** 2 Stunden  
**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	43 g
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	21 g
Brennwert	650 kcal / 2.730 kJ

### Zutaten 4 Portionen

#### Gröstl:

750 g neue Kartoffeln  
400 g Möhren  
150 g Zuckerschoten  
1 rote Zwiebel  
1 EL Butaris Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
1 TL getrockneter Majoran  
50 g Kürbiskerne  
4 Eier  
1 TL Butaris Butterschmalz

#### Remoulade:

1 Ei  
60 g Gewürzgurken (Glas)  
1 kleine Zwiebel  
1 kleine Birne (ca. 125 g)  
6 Halme Schnittlauch  
150 g Vollmilchjoghurt  
100 g Salatmayonnaise  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

### *Schritt 1/5*

Für die Gröstl Kartoffeln, am besten am Vortag, waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen und in grobe Stücke schneiden. Möhren schälen und schräg in dicke Scheiben schneiden. Zuckerschoten schräg halbieren. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

### *Schritt 2/5*

Butaris Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Möhren darin unter Wenden ca. 10 Minuten goldbraun anbraten. Zuckerschoten und rote Zwiebel ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben, mitbraten. Frühlings-Gemüsegröstl mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

### *Schritt 3/5*

Für die Remoulade Ei in Wasser ca. 10 Minuten hart kochen. Abschrecken und pellen. Gewürzgurken, Zwiebel, Birne und Ei in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Ei, Gurken, Zwiebel, Birne und Schnittlauch, bis auf etwas zum Bestreuen, mit Joghurt und Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Schritt 4/5*

Kürbiskerne in einer großen heißen Pfanne ohne Fett kurz rösten und herausnehmen. In der Pfanne Butaris Butterschmalz erhitzen. Eier darin zu Spiegeleiern braten.

## Schritt 5/5

Frühlings-Gemüsegröstl und Spiegeleier auf Tellern anrichten. Mit Kürbiskernen und Rest Schnittlauch bestreuen. Remoulade dazu reichen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).