

Rezept

Kartoffel-Apfel-Stampf mit Spiegelei

Ein Rezept von Kartoffel-Apfel-Stampf mit Spiegelei, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
1 großer Apfel (z. B. Elstar)	200 ml Milch
2 EL Butter	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 EL Rapsöl
8 Salbeiblätter	4 Eier (M)
4 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 22 g F, 13 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe jeweils halbieren oder vierteln. Die Kartoffelstücke in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen. Inzwischen den Apfel vierteln, schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Nach den 15 Min. Garzeit zu den Kartoffeln in den Topf geben und alles in ca. 5 Min. weich garen.
2. Kurz vor Ende der Garzeit der Kartoffel-Apfel-Mischung die Milch in einem Topf erhitzen. Das Wasser von der Kartoffel-Apfel-Mischung abgießen. Die heiße Milch und 1 ½ EL Butter auf die Mischung geben und alles mit einem Kartoffelstampfer nach Belieben fein oder grob zerdrücken. Den Kartoffel-Apfel-Stampf mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und zugedeckt warm halten.
3. Die restliche Butter (½ EL) mit dem Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Salbeiblätter mit einem Tuch abreiben und bei mittlerer bis großer Hitze 1-2 Min. anbraten, dann herausnehmen. Die Eier aufschlagen und in der Pfanne im heißen Bratfett zu Spiegeleiern braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Kartoffel-Apfel-Stampf mit den Spiegeleiern und den Röstzwiebeln auf Tellern anrichten. Mit dem Bratfett beträufeln und mit den Salbeiblättern bestreuen.