

## Rezept

# Vegetarischer Labskaus

Ein Rezept von Vegetarischer Labskaus, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>ca. 800 ml</b> Gemüsebrühe
<b>½ TL</b> Kümmel	<b>250 g</b> Gemüsezwiebeln
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>250 g</b> Rote Bete
<b>1 EL</b> Kapern	<b>100 g</b> Senfgurken (Glas)
Salz	schwarzer Pfeffer
Cayenne	<b>4</b> Eier (M)
<b>2 Stängel</b> Dill	<b>8</b> Cornichons

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in der Brühe mit dem Kümmel zugedeckt in ca. 20 Min. gar kochen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in 5 EL Öl glasig andünsten. Die Rote Bete schälen und auf der Julienneibe in feine Stifte hobeln. Stifte mit einem großen Messer durchhacken, sodass winzige Würfel entstehen. Rote-Bete-Würfelchen zu den Zwiebeln geben und ca. 8 Min. bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren mitdünsten. Inzwischen die Kapern und Senfgurken fein hacken und zum Schluss zu den Zwiebeln geben.
3. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Die Rote-Bete-Mischung dazugeben, untermischen und alles weiter zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.
4. Die Eier im übrigen Öl bei kleiner Hitze zu Spiegeleiern braten. Das Topping (siehe Rezept-Tipp unten) zubereiten. Den Dill abbrausen, die Spitzen abzupfen. Die Eier mit dem Labskaus anrichten. Mit Dill und Cornichons garnieren und mit dem Topping bestreuen.