

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Kartoffel-Gemüestampf mit Spiegelei & Crunchips Roasted

Menge: 4 Portionen

Zutaten:

Zubereitungszeit: 1 Stunde

1 KG Erdäpfeln (mehlig)

150 ml Milch

1 Schnitte Butter

1 gestrichener TL Salz

etwas Muskatnuss

250 g Kohlsprossen

2 EL Olivenöl

4 Eier

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

1 Schote Chili

100 g Crunchips Roasted Spare Ribs



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Anschließend stampfen. Die Milch erhitzen, die Butter darin schmelzen. Die pürierten Kartoffeln mit der Milch-Butter-Mischung glattrühren und mit Muskatnuss abschmecken. und Die Kohlsprossen putzen, kreuzweise einschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kohlsprossen darin von allen Seiten knusprig rösten. Die Eier in einer weiteren Panne zu Spiegeleiern braten. Die Kohlsprossen mit Salz und Pfeffer sowie mit einer fein gehackten Chilischote abschmecken. Das Püree auf Tellern anrichten, mit den geröteten Kohlsprossen, mit etwas Chili, den Crunchips Roasted Spare Ribs und den Spiegeleiern obenauf sofort, noch warm servieren.