

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

NEUE LÖWENZAHN BRATKARTOFFELN

Zutaten:

1 Grosse	Handvoll Löwenzahnblätter
½ Bund	Schnittlauch
1kg	Neue Kartoffeln
3 EL	Rapsöl oder Olivenöl
1-2 Prisen	gemahlener Kreuzkümmel oder Currypulver (nach Belieben)
1 EL	Butter
4 Stk.	Eier
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Den Löwenzahn verlesen und gründlich waschen und trocknen. Grössere Blätter in mundgerechte Stücke teilen. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale längs halbieren.

In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen. Darin die Kartoffeln bei mittlerer Hitze ca. 15 min. braten bis gleichmässig durchgebraten. Mit Fleur de Sel, Currypulver, Kreuzkümmel und Pfeffer würzen. Kartoffeln immer wieder durchschwenken.

Die fertigen Kartoffeln auf zwei Pfannen (oder kleine Portionspfännchen) verteilen und flach darin ausbreiten. Jeweils ½ EL Butter in Flocken dazugeben und die Eier über die Kartoffeln schlagen 3-4 min. weiterbraten. Inzwischen Löwenzahn mit dem übrigen Oel, dem Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer anmachen.

Jeweils ein Spiegelei samt Bratkartoffeln auf einen Teller gleiten lassen und den Löwenzahn auf den Spiegeleiern verteilen. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.