HAUPTGANG

BLITVA NA LEŠO MIT SPIEGELEI

★★★★☆ (115)

CA. 45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

700 g	festkochende Kartoffeln	
700 g	Krautstiel	
	Salz	
2-3 EL	Olivenöl	
2	Knoblauchzehen	gehackt
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1 EL	Butter	
4	Eier	

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke im kochenden Salzwasser weichgaren. Danach abgiessen und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Krautstiel in mundgerechte Stücke scheiden und im kochenden Salzwasser 1 bis 2 Minuten blanchieren. Durch ein Sieb abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Den Knoblauch beigeben andünsten. Den Krautstiel beigeben und rund 2 Minuten mitdünsten. Die Kartoffeln ebenfalls beigeben. Alles vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.
4. Die Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Eier nacheinander aufschlagen, in die Pfanne gleiten lassen, bei kleiner Hitze braten bis das Eiweiss fest und das Eigelb noch flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Blitva na lešo in einen tiefen Teller geben. Das Spiegelei darauf anrichten.