

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

VEGGIE GRÖSTL

Vielleicht hast Du unter [Suzy Wong](#) gelesen, dass wir im Herzen und gefühlt in den Bergen zu Hause sind (obwohl wir Flachland-Tiroler aus Hessen sind). Wenn für mich eines zum Urlaub im Schnee beim Skifahren dazu gehört, dann ist das auf jeden Fall das Tiroler Gröstl!

An sich ein Gericht, das in der Regel montags auf den Tisch gebracht wurde, denn es wurden die Reste des Sonntagsbratens darin verarbeitet. Zusammen mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern wird das Gröstl gerne in der Pfanne serviert. Sieht urig aus und schmeckt einfach lecker.

Nachdem ich gestern nach Hause gekommen bin und ich keine Reste mehr in unserem Kühlschrank gefunden habe (ein Wort, dass es in unserem Haushalt neben Mindesthaltbarkeit und Wiederverschluss scheinbar nicht gibt), auch keine Wiener Würstchen mehr in der üblichen Box lagen, musste es eben die vegetarische Version eines Gröstl geben. (Liebe Tiroler, bitte nicht böse sein, Ihr macht das immer noch am allerbesten!)

Anstelle von Fleisch gibt es dann einfach cross gebratenen Halloumi, die Bratkartoffeln mache ich aus [Pastinaken](#) und die Spiegeleier sind dann ein leichtes! Lust darauf bekommen? Dann mal los!

P.S.: Wie Du weißt, ist diese Website nichts, mit dem ich Geld verdiene, sondern ein Hobby. Wenn Du mich dabei ein wenig unterstützen möchtest, [freue ich mich](#) darüber!



ZUTATEN

- 2 große Pastinaken
- 1 Halloumi (Grillkäse)
- 4 Eier (bei mir immer Größe L)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer und frisch gemahlener Chili
- Butterschmalz

Ein bisschen Bergwelt für zu Hause!

Dazu gibt es einen schnellen Gurkensalat:

- 1 Salatgurke
- frisches Basilikum (klein geschnitten)

Mit einem Dressing aus:

- gr. Joghurt
- Senf
- Olivenöl
- weißen Balsamico
- Salz, Pfeffer



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Pastinaken schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Den Deckel geschlossen halten, so dass die Pastinaken dabei auch durch garen. Ggfs. ab und an etwas Butterschmalz hinzugeben so dass sie schön krustig werden.

SCHRITT 2

Halloumi in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butterschmalz in einer weiteren Pfanne cross anbraten. Danach die Pfanne leeren und zu den Halloumi zu den Pastinaken geben.

SCHRITT 3

4 Spiegeleier langsam in der Pfanne braten. Langsam, so dass die Unterseite schön cross wird. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Chili würzen.

SCHRITT 4

Während alles anbrät, kannst Du den einfachen Gurkensalat herrichten. Gurke schälen und in Scheiben schneiden, Basilikum zupfen und klein schneiden, Dressing anrühren, mischen, fertig.

SCHRITT 5

Brat-Pastinaken und Halloumi, sowie sie Eier on top auf einem Teller anrichten.