



## Kartoffel-Gemüsegröstl mit Rührei

### Zutaten für 4 Personen:

4 mittelgrosse Kartoffeln  
2 Händel voll Rosenkohl  
2-4 Rüebli  
1 Stück Lauch  
1/2 rote Zwiebel  
 $\frac{1}{4}$  Kohl

Kräutersalz  
Pfeffer aus der Mühle

2 EL Vitaöl oder Rapsöl  
2-3 Eier  
Mandelblättli oder Baumnüsse  
Peterli oder Schnittlauch



Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.

Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen, Kartoffeln beigeben und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

Rosenkohl, Rüebli, Lauch und Zwiebel rüsten, waschen und in feine Rädlis schneiden. Zu den Kartoffeln geben und alles weitere ca. 5-8 Minuten anbraten.

Kohl in feine Streifen schneiden, dazugeben und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf nochmals 1 EL Öl hinzufügen und alles auf hoher Hitze 5 Minuten knusprig braten.

Eier darüber aufschlagen und alles gut untereinander mischen, bis das Ei gut gebraten ist.

Auf Tellern anrichten, mit Mandelblättli und Peterli garnieren und geniessen.

Option: Mostbröckli – oder Bündnerfleisch -Streifen die letzten 2 Minuten mitbraten.