

## Vegetarisches Gröstl in Ofenhexe



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
2 Portionen



Zubereitungszeit  
20 Minuten



Backzeit  
40 Minuten



Temperatur  
230° O/U

### Zutaten

- 300- 400 gr Kartoffeln
- je eine ½ gelbe und rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- eine kleine Dose Champignons
- 4 Eier
- 2 El. Butaris Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Brotzeitgewürz (optional)

PC Produkte: Ofenhexe & Servierzauberer



### Zubereitung

Kartoffeln schälen, würfeln und ca. 15 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.

Den Ofen auf 230° O/U vorheizen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden oder würfeln. Paprika und Knoblauch klein schneiden. Den Saft der Champignons abgießen.

Ofenhexe und Servierzauberer mit Butterschmalz einfetten.

Die Kartoffeln trocknen und in die Ofenhexe geben. Mit dem Brotzeitgewürz (oder mit Salz, Pfeffer und Kümmel) großzügig bestreuen. 15-20 Minuten backen.

Die Ofenhexe aus dem Ofen holen. Paprika, Knoblauch, Champignons und Zwiebeln untermengen und anschließend weitere 10 Minuten backen. Sind die Kartoffeln noch nicht ganz durch, dann backen wir das Ganze noch ein paar Minuten weiter.

Gröstl aus dem Ofen holen. Die 4 Eier auf dem Servierzauberer aufschlagen wie Spiegeleier. Ca. 5-8 Minuten backen.

Das Gröstl mit dem frischen Spiegelei genießen.



Stoneware Grundset mit Servierzauberer



Stoneware Grundset  
mit Servierzauberer

Folge uns

