

## Rübstiel im Kartoffelnest

### Zutaten für 4 Portionen:

*Kartoffeln:* 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder mehlig) – 4 EL Crème Fraîche – 6 EL Milch – Salz – Pfeffer – Muskat – Rübstiel: 800 g Rübstiel – 2 Zwiebeln – 60 g Butter - 150 ml Gemüsebrühe – 4 Eier – Petersilie

### Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich abbürsten (bei Bedarf schälen) und in Salzwasser garen
- Rübstiel (Stiele und Blätter) klein schneiden und waschen. Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Kartoffeln nach dem Garen grob zerstampfen und mit Milch und Crème Fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen
- Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten, Rübstiel zugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Wenige Minuten garen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und Eier darin für Spiegelei aufschlagen
- Petersilie waschen und fein hacken
- Kartoffeln in eine flache Schüssel geben, Rübstiel in der Mitte platzieren und zusammen mit Spiegelei und Petersilie servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

