

# Omas Gröstelpfanne Für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 800 g festkochende Kartoffeln</li><li>• 2 Zwiebeln</li><li>• 2 Paar Wiener Würstchen (ca. 200 g)</li><li>• 2 Gewürzgurken</li><li>• 2 1/2 bis 3 EL Speiseöl</li><li>• 4 Eier</li><li>• Salz</li><li>• 1/2 Bund Schnittlauch</li><li>• Pfeffer</li><li>• 1/2 TL getrockneter Majoran</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kartoffeln säubern. In Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. 20-25 Minuten zugedeckt kochen.</li><li>2. Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, pellen und abkühlen lassen.</li><li>3. Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln würfeln. Würstchen in Scheiben schneiden. Gewürzgurken in Würfel schneiden.</li><li>4. 2 EL Speiseöl in großer Pfanne erhitzen. Kartoffelwürfel hinzufügen und goldbraun anbraten.</li><li>5. Zwiebelwürfel, Würstchen und Gewürzgurken dazugeben. Alles 10 Minuten weiterbraten.</li><li>6. In einer zweiten Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Eier braten.</li><li>7. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gröstelpfanne mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Spiegeleier auf Gröstelpfanne geben. Mit Schnittlauch bestreuen.</li></ol>