

Labskaus für 2 Portionen

CO₂- Bilanz: 1010g CO₂

Zubereitungsdauer: ca 35 Minuten

Zutaten:

400 g mehlig Kartoffeln

400 g gegarte rote Bete

200 g Gewürzgurken

100 ml Gewürzgurkensud

2 Eier

4 Rollmöpfe

Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und im Salzwasser kochen.
2. Währenddessen die rote Bete, mit 100 ml Gewürzgurkensud pürieren.
3. Die Kartoffeln, sobald sie fertig sind, vom Herd nehmen, abgießen und mit den restlichen 100ml Gewürzgurkensud stampfen.
4. Das rote Bete Püree mit dem Kartoffelstampf mischen und auf dem Herd langsam erhitzen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Während das Kartoffelgemisch erwärmt wird werden in einer Pfanne die Eier zu Spiegeleiern gebraten.
7. Anrichten und fertig.

Guten Appetit!