

Rote Bete-Kartoffel – Eintopf mit Ei

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Rote Bete – 800 g Kartoffeln – 1 Stange Porree – 150 g Crème Fraîche – Saft von ½ Zitrone – 1 Lorbeerblatt – Salz – Pfeffer – Tafel-Meerrettich (im Glas) – ½ Bund Schnittlauch – 4 Eier

Zubereitung:

- Rote Bete und Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln
- Porree in Ringe schneiden und waschen
- Rote Bete, Kartoffeln und Porree zusammen mit einem Lorbeerblatt in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen
- Schnittlauch waschen und klein schneiden
- Eier in Wasser etwa 10 Minuten hart kochen, danach abschrecken und pellen
- Wenn das Gemüse gar ist, Topf vom Herd nehmen, Crème Fraîche und Zitronensaft unterrühren und Meerrettich (Menge je nach Geschmack) zugeben
- Eintopf mit Schnittlauchröllchen bestreuen und zusammen mit den Eiern servieren

Wir wünschen guten Appetit!

