

STEPHANIE NATALIE'S

# Maultaschen-Gröstl

## ZUTATEN (2 PERSONEN):

- 4 mittelgroße Kartoffeln (ca. 500g)
- 200 g Leberkäse
- 300g "Original schwäbische" Maultaschen von Settele
- 3 Eier (M)
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Rapsöl
- etwas getrocknete Petersilie

## ZUBEREITUNG

Die bereits gegarten Kartoffeln pellen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.

2 EL Öl in eine Pfanne geben, Kartoffelscheiben anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen und dann aus der Pfanne nehmen und in einer Schale beiseite stellen.

Maultaschen ebenfalls in Scheiben schneiden, Leberkäse würfeln und beides in der noch fettigen Pfanne knusprig braun braten. Dann die Bratkartoffeln wieder hinzugeben. Nochmals kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier verquirlen, ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gröstl geben. Alles gut vermischen und anbraten, bis das Ei fest geworden ist. Anschließend mit der Petersilie verfeinern.



## TOP TIP

Ein bisschen Parmesan oder geriebenen Bergkäse auf den Tisch stellen und das Gericht damit toppen.