

Gemüsegeschnetzeltes mit gebratenen Eiern



Zutaten für 1 Portion

- 100 g Möhren
- 1/2 Bund Staudensellerie
- 1/2 Stange Porree
- 1 Frühlingszwiebel
- 80 g Okraschoten
- je 1/4 grüne und rote Paprikaschote
- 1/2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 1 TL Kurkuma
- 3 TL Speiseöl
- 3 TL Sahne (= 50 g)
- 1 EL Erdnüsse (oder entspr. EP)
- Salz
- bunter Pfeffer (rosa und grüner)
- Currypulver

Zubereitung

Möhren, Staudensellerie, Porree, Frühlingszwiebel und Okraschoten putzen und waschen. Paprikaschoten halbieren, putzen und waschen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen. Möhren schälen und mit einem Bundmesser in Scheiben schneiden. Paprikaschoten in Stücke, Staudensellerie in Scheiben, Porree und Frühlingszwiebel in Ringe und Zwiebel in Würfel schneiden. Okraschoten längs halbieren.

Eier hart kochen, abschrecken, pellen, abkühlen lassen und halbieren. Eierhälften in Kurkuma wenden. Speiseöl erhitzen und die Eierhälften von allen Seiten anbraten, bis sie rot sind, dann herausnehmen und warm stellen. Knoblauchzehe zerdrücken und mit Zwiebelwürfeln und Möhren im verbliebenen Öl anbraten. Staudensellerie, Porree, Frühlingszwiebel, Paprika und Okraschoten zugeben und zugedeckt ca. zehn Minuten garen. Sahne angießen, Erdnüsse zugeben, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Currypulver pikant abschmecken.

Gemüsegeschnetzeltes mit Eierhälften auf einem Teller anrichten und nach Wunsch mit jungem Selleriegrün garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

