

# Eier-Türmchen mit Champignons, Rosmarin-Kartoffeln, Dip

## Für zwei Personen

### Für die Eier:

|        |                  |               |
|--------|------------------|---------------|
| 6 Eier | 1 kleine Zwiebel | 20 g Parmesan |
| Butter | Salz             | Pfeffer       |

### Für die Champignons:

|                          |                       |                 |
|--------------------------|-----------------------|-----------------|
| 400 g braune Champignons | 1-2 Zwiebeln          | 1 Knoblauchzehe |
| Butter                   | 2-3 Zweige Petersilie | Olivenöl        |
| Salz                     | Pfeffer               |                 |

### Für die Rosmarinkartoffeln:

|              |                   |                         |
|--------------|-------------------|-------------------------|
| 6 Kartoffeln | 5 Zweige Rosmarin | Olivenöl, Salz, Pfeffer |
|--------------|-------------------|-------------------------|

### Für den Dip mit Apfelscheiben:

|                 |                 |               |
|-----------------|-----------------|---------------|
| 1 Apfel         | 3 große Tomaten | 1 Zwiebel     |
| 1 Knoblauchzehe | 50 ml Apfelsaft | 1-2 TL Honig  |
| 4 cl Rum        | Chilipulver     | Paprikapulver |
| Zucker          | Olivenöl        | Salz, Pfeffer |

### Für die Eier:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das erste Spiegelei ein Ei trennen. Das Eiweiß in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Parmesan reiben. Für das Rührei, ein Ei sowie das getrennte Eigelb vom Spiegelei verrühren. Zwiebel in Butter glasig garen. Dann das Rührei und Parmesan hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das zweite Spiegelei, ein Ei in einer kalten Pfanne mit Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rund ausstechen.

### Für die Champignons:

Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In etwas Butter und Olivenöl anschwitzen. Pilze hinzufügen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln putzen und in kaltes Wasser legen. Dann mitsamt Schale vierteln oder achteln.

Backblech mit Olivenöl bepinseln, Kartoffeln darauflegen und den Rosmarin sowie etwas Olivenöl über die Kartoffeln geben. Für 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Dip mit Apfelscheiben:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In Olivenöl anschwitzen. Tomaten schälen und Strunk entfernen. Apfel abbrausen, vom Kerngehäuse befreien und mitsamt Schale in Scheiben schneiden.

Tomaten zu Zwiebeln und Knoblauch geben und einkochen lassen. Mit Apfelsaft ablöschen. Apfelscheiben hineinlegen. Honig und Rum hinzufügen, dann alles mit Paprika- und Chilipulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Apfelscheiben aus dem Topf nehmen und als Garnitur verwenden.

Maximilian Drimalski am 25. Mai 2022