

Runde Knöpfe Resteverwertung

14. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



Wenn man runde Knöpfe übrig hat, empfehle ich die folgende, leckere Resteverwertung.

Zutaten für 3 Personen:

- [Runde Knöpfe laut Rezept](#) (Menge in diesem Fall: ein Teller wie oben abgebildet bis an den Rand einlagig belegt)
- Tiroler Bauchspeck in schmale Streifen geschnitten
- 1 mittlere Zwiebel, gewürfelt
- Frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 rohes Ei
- Pfeffer, Salz
- 150 g geriebenen Käse (z.B. Emmentaler)
- Öl und Butter zum Braten
- [Feldsalat wie z.B. in diesem Rezept](#)

Zubereitung:

- Die runden Knöpfe in schmale Streifen schneiden



- Die Zwiebeln in Öl in einer Pfanne anschwitzen
- Den Speck in einer Pfanne auslassen und kross braten
- Das Ei in einer Schüssel aufschlagen
- Schinken, Zwiebel, 2/3 des Schnittlauchs und 1/3 des Käses hinzugeben und unterheben
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken



- Butter in einer Pfanne schmelzen und Streifen der runden Knöpfe darin bei mittlerer Hitze anbräunen



- 1/3 des Käses darüberstreuen und so unterheben, dass sich am Grunde der Pfanne eine Bodenschicht bildet
- Hitze reduzieren
- Das Ei mit den Zutaten aus der Schüssel darüber gießen, 2 min. stocken lassen (nicht mehr rühren oder wenden)



- Den Rest des Käses darüberstreuen



- Bei geschlossenem Deckel für ca. 10-15 min. bei kleiner Hitze weiter stocken lassen und den Käse aufschmelzen. An der Unterseite sollte sich eine leckere Käsekruste bilden



- In Portionen teilen und heiß auflegen, daneben den Feldsalat anrichten
- Vor dem Servieren mit dem restlichen Schnittlauch garnieren und etwas frisch gemahlenen Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen