

# Käse-Pilz-Spiegeleier auf Roter Bete

## Zutaten (für 2 Personen):

- 200 (vorgegarte) Rote Bete
- 50 kleine Champignons
- 30 (mittelalt) Gouda
- 1 Rapskernöl
- 2 Butter
- 2 (Größe L) Eier
- 0,2 Schnittlauch

Die Rote Bete eventuell abtropfen lassen, trocken tupfen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden (dabei am besten Einweghandschuhe tragen, da die Knollen stark abfärben). Die Scheiben leicht überlappend auf Tellern auslegen, leicht salzen und pfeffern.

Die Champignons putzen, falls nötig, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse grob raspeln.

Das Öl und die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Eier hineinschlagen und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten zu Spiegeleiern braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spiegeleier mit den Pilzen und dem Käse belegen und mit geschlossenem Deckel weitere 3 Minuten braten.

Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Rollchen schneiden. Zum Servieren die Käse-Pilz-Spiegeleier auf dem Rote-Bete-Carpaccio anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 18.09.2023

Koch/Köchin: Martina Kittler

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)