



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

schnelles Labskaus

schnelles Labskaus

1 Dose Jürgen Langbein Hamburger Labskaus

2 Eier

Etwas Butter

Salz, Pfeffer

4 Gewürzgurken, in Scheiben

Optional:

1 vorgegarte rote Bete, in Scheiben

frische Kräuter (Schnittlauch oder Petersilie)

2 Matjesfilets (oder Rollmöpfe)

schnelles Labskaus

1.

Die Dose Labskaus in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. Dabei regelmäßig rühren.

Optional: Ein paar fein gehackte Kräuter untermischen.

In einer separaten Pfanne die Eier mit etwas Butter zu Spiegeleiern braten. Das Eigelb kann leicht flüssig

bleiben, passt perfekt zum Labskaus. Das Spiegelei mit Salz und Pfeffer würzen.

Labskaus auf Tellern verteilen. Spiegeleier obenauf legen und die Gewürzgurken rundherum anrichten. Optional Rote Bete-Scheiben dazugeben und Matjesfilets oder Rollmöpse dekorativ daneben legen. Mit frischen Kräutern bestreuen.