




# Kartoffelrösti mit Kochschinken und Spiegelei



 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Eier	9 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	1 EL
Öl	6 EL
Kochschinken	8 Scheiben

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, feine Reibe, Küchenkrepp

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln. In einer Schüssel Zwiebel und Kartoffeln mit 1 Ei und Mehl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte der Masse auf 4 ca. 10 cm große Rösti verteilen, etwas platt drücken und ca. 2 Min. von jeder Seite knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der restlichen Masse wiederholen.
3. Pfanne auswischen, Pfanne erneut bei mittlerer Stufe erhitzen und Eier in die Pfanne aufschlagen. Eier ca. 4 Min. zu Spiegeleiern backen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kartoffelrösti auf Tellern verteilen, mit Schinken belegen und jeweils ein Spiegelei daraufsetzen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	408 kcal		
Kohlenhydrate	26 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	20 g	Fette	25 g