

Kartoffelrösti mit Koch-Schinken und Spiegelei

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, feine Reibe, Küchenpapier

- 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	409 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g