



Rösti mit Spiegelei

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Kartoffeln, festkochend | 800 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Olivenöl | 6 EL |
| Eier | 4 St. |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, grobe Reibe

1. Backofen auf 50 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Geriebene Kartoffeln in einem Sieb unter Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist. Anschließend gut ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Kartoffelmasse esslöffelweise hineingeben und mithilfe des Löffelrückens leicht flach drücken. Von jeder Seite ca. 2–3 Min. knusprig braten. Auf diese Weise Rösti nacheinander goldgelb ausbacken. Fertige Rösti auf Küchenkrepp abtropfen lassen und nach Belieben im Ofen bei ca. 50 °C warm stellen.
3. In einer Pfanne erneut 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Eier in die Pfanne aufschlagen und ca. 4 Min. zu Spiegeleieren backen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Rösti vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Spiegelei und Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 308 kcal |
| Kohlenhydrate | 32 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 15 g |