



Kartoffelrösti mit Spiegelei

Zutaten

4 Kartoffeln
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten
4 Eier
4 Scheiben gekochter Schinken
frisch geschnittener Schnittlauch
zum Garnieren

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und raspeln. Die Rasper (mit den Händen) ausdrücken mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspel zu Rösti formen und hineingeben. Von einer Seite knusprig goldgelb braten und wenden. Gegebenenfalls nochmal etwas Öl zugeben. Die Rösti von der anderen Seite knusprig braten. Nehmen Sie die Rösti aus der Pfanne und lassen Sie auf Küchenpapier abtropfen. Sie können die Rösti im Backofen warmhalten.

In einer Pfanne etwas Öl erwärmen, die Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne den Schinken (ohne Zugabe von Öl) erwärmen. Die Rösti auf Teller legen und den warmen Schinken darauf anrichten. Die Spiegeleier aus der Pfanne nehmen und auf die Rösti legen. Nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen und servieren.