

Frühstücksrösti mit Tilsiter

Zutaten

- 1,2kg vorwiegend festkochende Kartoffeln 2 Zwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 150g Speck
- 250g TILSITER rot Salz und Pfeffer
- 4 Eier Rapsöl zum Braten
- 4 Essiggurken

Für 4 Personen

Schwierigkeit: mittel

1. Die Kartoffeln in etwa 20 Minuten weichkochen, pellen und etwa 4 Stunden abkühlen lassen (am besten am Vorabend kochen), dann grob raspeln.
2. Die Zwiebeln schälen und wie den Speck würfeln. TILSITER rot in dicke Scheiben schneiden.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln darin etwa 5 Minuten braten. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit den Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Öl in vier Röstipfannen erhitzen (oder die Röstis nacheinander zubereiten und warm stellen). Die Kartoffelmischung auf die Pfannen verteilen und flach drücken. Die Hitze reduzieren und die Röstis etwa 5 Minuten von einer Seite braten. Nacheinander einen Teller auf die Pfannen legen und die Röstis auf den Teller stürzen. Falls nötig, noch etwas Öl in die Pfannen geben. Die Röstis wieder hineingleiten lassen und von der anderen Seite nochmals 5 Minuten braten. Den Tilsiter auflegen und schmelzen lassen.
5. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen. Die Eier aufschlagen und Spiegeleier braten. Jedes Frühstücksrösti kommt mit Tilsiter und Spiegelei direkt in der Pfanne auf den Tisch. Dazu die Essiggurken servieren.

Tipp: Eignet sich auch ausgezeichnet als Abendessen.



Nährwerte pro Portion

651

kcal

37g

Fett

42g

Kohlenhydrate

33,9g

Eiweiss

