



Ofenrösti-Nester mit Tilsiter und Ei

Rösti – wer liebt sie nicht? Diese Variante als Ofenrösti-Nester mit Tilsiter und Ei ist im Nu zubereitet und ein ideales Essen für Gross und Klein.

Dieses Rezept lässt sich prima vorbereiten und ist mit wenig Aufwand schnell auf dem Tisch. Hauptzutat sind vorgekochte Kartoffeln, und für den besonderen, kräftigen Geschmack sorgt der würzige Tilsiter extra. Abgerundet wird das Gericht nach Belieben mit Speck.

Zubereitung

- Ofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Käse mit der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Speck in feine Streifen schneiden und in die Schüssel geben. Mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in zwei Portionen aufteilen. Rösti-Nester formen und mit einem Löffel eine Vertiefung eindrücken. Butter über die Ofenrösti träufeln.
- Rund 20 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens backen. Herausnehmen und in jede Mulde ein Ei geben. Anschliessend ca. 8 Minuten fertig backen. Ei mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Für 2 Personen
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln, vorgekocht
80 g	Tilsiter extra
100 g	Frühstücksspeck
1 EL	Butter, geschmolzen
2	Eier
	Salz, Pfeffer
	Paprika