

# Blechrösti mit Speck und Spiegeleiern im Video Tutorial



Mit der Kombi Kartoffeln-Speck-Käse-Ei kann man fast nichts falsch machen, die einzelnen Geschmäcker passen einfach perfekt zueinander.

Auch wenn die Rösti ein an sich simples Gericht ist, die Zubereitung in der Pfanne ist nicht ganz ohne und braucht etwas Übung. Für Anfänger ist die Variante aus dem Ofen also ideal –ausserdem kann man während der Backzeit bereits die Küche aufräumen oder einen frischen Salat zubereiten.

- 180 g Speckwürfel z.B. von IP-SUISSE
- 1 kg Gschwelti (festkochende Kartoffeln, gekocht), idealerweise vom Vortag
- 2 Bio-Karotten, z.B. von IP-SUISSE, geschält
- 2 mittelgrosse gelbe Zwiebeln, in feinen Streifen
- 2 TL Salz, plus etwas mehr für die Eier
- 1 TL Paprikapulver
- ¼ TL Muskatnusspulver
- Etwas Pfeffer
- 4 Eier
- 50 g Emmentaler, grob gerieben
- Etwas neutrales Öl fürs Blech, alternativ Backpapier

1. Speckwürfel ohne Fett in der Bratpfanne braten, bis das Fett vollständig geschmolzen ist. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
2. Die abgekühlten Kartoffeln schälen und mit der groben Reibe direkt auf ein eingefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech reiben.
3. Karotten ebenfalls grob reiben und mit den Zwiebeln zu den Kartoffeln aufs Blech geben.
4. Vorsichtig mit Speck, Salz und Gewürzen vermischen, alles gleichmässig auf dem Blech verteilen und im auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.
5. Rösti aus dem Ofen nehmen und 4 Mulden formen. Die Eier einzeln aufschlagen und je in ein Schälchen geben. Dann jedes Ei vorsichtig in eine Mulde gleiten lassen, damit es nicht kaputt geht. Eier leicht salzen und würzen.

6. Käse auf der Röstli verteilen und weitere 6-7 Minuten backen.