

Spezialitads dal Grischun



RÖSTI MIT ROHESS-SPECK UND SPIEGELEI

Für den kleinen Hunger

Zutaten (für 4 Portionen)

- ca. 1 kg geschwollte Kartoffeln (Pellkartoffeln) (am Vortag ca. 30 Minuten gekocht)
- 200 g in Streifen geschnittener Speck
- 8 frische Eier
- Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

**(Vorbereitungszeit: 30 Minuten,
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)**

Die Kartoffeln schälen, mit der Röstiraffel in die ange-wärmte Bratbutter raffeln und langsam auf geringer Hitze goldgelb rösten. Nach ungefähr 20 Minuten ist die Röstli genussbereit und wird auf einer feuerfesten Platte zur Warmhaltung in den vorgewärmten Backofen geschoben. In der gleichen Bratpfanne die Speckstreifen knusprig, die Eier nach Belieben braten, das Essen ist bereit und die Röstli wird auf Teller verteilt, mit Speckstreifen belegt und die Spiegeleier darauf angerichtet. Dieses einfache Gericht ist schnell zubereitet, schmeckt hervorragend und ist eine bekömmliche Mahlzeit beson-ders an kalten Herbst- und Wintertagen.



SURSELVA



minipic