



## Minirösti mit Spiegelei

BRUNCHGERICHT FÜR 4 PERSONEN

**500 g Kartoffeln**

**Salz**

**Pfeffer**

**3 EL Bratbutter**

**8 Tranchen Bratspeck**

**4 Eier**

**3 Zweige Petersilie**

1. Kartoffeln in der Schale je nach Grösse 20–30 Minuten knapp weich kochen, auskühlen lassen. Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Backofen mit einem Teller auf 80°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Etwas Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Pro Rösti  $\frac{1}{4}$  der Kartoffeln hineingeben und

etwas flach drücken. Ca. 5 Minuten goldgelb braten. Wenden und wieder etwas Bratbutter begeben. Rösti ca. 5 Minuten fertig braten und im Ofen warm halten. Restliche Kartoffeln ebenfalls zu Röstis braten und warm halten. In derselben Pfanne Speck knusprig braten, herausheben. Eier im Speckfett zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken. Röstis mit Spiegeleiern und Speck anrichten und mit Petersilie bestreuen.

---

### ZUBEREITUNG

 **ca. 40 Minuten**

**+ 20–30 Minuten garen**

**+ auskühlen lassen**

---

Pro Person ca. 15 g Eiweiss, 21 g Fett,  
20 g Kohlenhydrate, 1400 kJ/340 kcal