



Ofen-Süsskartoffel-Rösti mit Spiegeleiern

(Rezept für 4 Portionen)

- 1,2 kg Süsskartoffeln*
- 8 Eier*
- Salz
- Pfeffer
- Öl

*im Hoflädeli erhältlich

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Süsskartoffeln schälen, an der Rösti-Raffel in eine Schüssel reiben. Wenig Salz und Pfeffer daruntermischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Kartoffeln ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Eier nacheinander aufschlagen, in die Pfanne gleiten lassen, bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten braten. Spiegeleier auf der fertigen Rösti anrichten – evtl. würzen.

Passt hervorragend zu Nüssler- oder Chinakohl-Salat.