

Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen :

2 grosse Baked Potatoes	2 Scheiben Speck	1 Lauchzwiebel
1/4 rote Paprika	2 Eier	2 getrocknete Tomaten
20 g Parmesan	2 EL Bratöl	2 EL Butter
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Baked Potatoe mit Schale reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bratöl in einer heißen Pfanne verteilen.

Geriebene Kartoffel als Kranz in der Pfanne verteilen.

Speck in Streifen schneiden und in die Mitte des Kartoffelkranzes geben. Paprika in kleine Würfel schneiden und auf dem Speck verteilen. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und auch in die Mitte des Kartoffelkranzes geben. Dann die getrocknete Tomate in feine Streifen schneiden und in der Mitte und auf den Kartoffeln verteilen.

Ei in die Mitte des Kartoffelkranzes aufschlagen.

Parmesan über Ei und Kartoffeln reiben.

Kartoffelmasse mit Ei im heißen Grill auf höchster Stufe 2-3 Minuten grillen.

In einer zweiten Pfanne Butter schmelzen. Pfanne mit Rösti aus dem Ofen nehmen und Rösti von der einen Pfanne in die andere stürzen. Rösti nochmals kurz anbraten und servieren.

Steffen Henssler am 24. Juli 2021