



Ofenrösti mit Bratwurst und Spiegelei

von

segura.yves@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Eine empfehlenswerte Variante der Rösti, sehr geeignet für viele Portionen aufs Mal :-)

Kann mit oder ohne Fleischbeilagen genossen werden.

2.5 kg Kartoffeln	Geschwellte kochen (in der normalen Pfanne 30- 50 Minuten, im Dampfkochtopf 1/5 der Kochzeit) Abkalten lassen Schälen und grob raffeln
250 g Gruyére	gerieben
5.0 dl Vollrahm	darübergiessen. Während 30 Minuten bei 200°C in der Ofenmitte backen.
2.0 dl Öl	
1.5 kg Bratwurst (Schwein)	In Bratpfanne braten
10 Stück Eier	Spiegelei in Bratpfanne braten. Mit Streuwürze würzen.

Rezeptvariante: Schinkenwürfel oder Wurst verwenden

Es können nach Belieben Spiegeleier und/ oder Salat dazu genossen werden.