Rösti mit Käse und Ei und Salat von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Glutenfrei

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Muskatnuss, Salz

3.0 kg Kartoffeln festkochend	Raffeln
5.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 dl Rapsöl	
40 g Raclettekäse	
10 Stück Eier	
300 g Eisbergsalat	(1 Kopf)
500 g Rüebli	
* 225 g Gurken	
1.0 Liter Salatsauce	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Kartoffeln vorkochen (ggf. am Tag zuvor, braucht viel Zeit).

Salat schnippeln.

Kartoffeln und zwiebeln raffeln. Knobli pressen. Alles im Öl anbraten. Racclettekäse drauf legen und im Ofen warm behalten. Die Spiegeleier braten.