

## BLECHRÖSTI MIT SPIEGELEIERN

---

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min. Backen: ca. 30 Min.

1 kg **Gschwellti** (fest kochende Sorte),  
geschält, an der Röstiraffel  
gerieben

180 g **Speckwürfeli**

120 g **geriebener Sbrinz**

½ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles in einer grossen Schüssel mischen,  
auf einem mit Backpapier belegten Blech  
ca. 2 cm dick verteilen, leicht andrücken.  
Mit einem Löffel 4 Vertiefungen eindrücken

2½ Esslöffel **Bratbutter**, flüssig

Rösti damit beträufeln

**Backen:** ca. 20 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten  
Ofens, herausnehmen.

4 **Eier**

einzelns aufschlagen, in die Vertiefungen  
geben, 8–10 Min. fertig backen

**Pro Person:** 31 g Fett, 29 g Eiweiss, 43 g Kohlenhydrate, 2389 kJ (571 kcal)

---

**TIPP** > Dazu passt: Blattsalat.

