

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.

