



# Schwarzwälder Frühstück: Knusprige Kartoffelrösti mit Speck und Ei

## Kochutensilien

- 1 Pfanne
- 1 Pfannenwender
- 1 Kartoffelreibe

## Zutaten

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Eier
- Cheddar Käse gerieben
- 1 Eßl Mehl
- 1 Ei für die Rösti
- 1 Prise Muskat
- etwas Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

### Vorbereitung & Kartoffelmasse

1. **Kartoffeln vorbereiten:** Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Hobel in feine Stifte reiben. Die Kartoffelstifte in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und kurz beiseitestellen, während die restlichen Zutaten gerichtet werden.
2. **Ofen vorheizen:** Die Grillfunktion des Backofens einschalten und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. **Masse fertigstellen:** Das Wasser von den Kartoffeln abgießen und die Stifte mit den Händen gut ausdrücken. Die Kartoffelmasse mit dem Mehl, einem Ei, einer Prise Muskat sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und alles gründlich verkneten.

### Braten in der Pfanne



4. **Speck knusprig braten:** Eine Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin ohne zusätzliches Fett kross auslassen. Den Speck herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. **Rösti ausbacken:** Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse portionsweise hineingeben, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun und knusprig anbraten.
6. **Spiegeleier zubereiten:** In der Pfanne vom Speck (bei Bedarf noch etwas Öl hinzufügen) die Spiegeleier braten, bis das Eiweiß gestockt ist.

## Überbacken & Anrichten

7. **Mit Käse überbacken:** Die fertigen Kartoffeln-Rösti aus der Pfanne nehmen und auf das vorbereitete Backblech legen. Jeweils mit den knusprigen Speckstreifen belegen und großzügig mit Cheddar bestreuen.
8. **Käse schmelzen:** Das Blech für einen kurzen Moment unter den Backofengrill schieben, bis der Cheddar wunderbar geschmolzen und leicht gebräunt ist.
9. **Servieren:** Die überbackenen Frühstücks-Rösti aus dem Ofen holen, jeweils ein Spiegelei darauf anrichten und sofort heiß servieren.