

# Schwarzwälder Frühstück



## 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:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Stifte hobeln. In eine Schüssel mit Wasser geben und kurz stehen lassen bis alle andere Zutaten gerichtet sind.

Die Grillfunktion im Backofen einstellen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten und auf ein Stück Küchenpapier nach dem Braten geben.

Nun das Wasser von den Kartoffelstiften abschütten und die Kartoffeln etwas ausdrücken. Dann das Mehl, 1 Ei, eine Prise Muskat und Salz & Pfeffer hinzugeben und durch kneten bis alles vermischt ist. ein Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Kartoffelmasse portionsweise hineingeben. Gut anbraten und zwischendurch wenden.

Nun in der Speckpfanne etwas Öl hineingeben und die Spiegeleier braten. Die Rösti aus der Pfanne nehmen, Speckstreifen dazu geben und etwas Cheddar drüber streuen. Für einen kurzen Moment in den Backofen stellen und warten bis der Cheddar zerlaufen ist. Das Rösti herausholen und das Spiegelei oben auf legen.