



Aelpler-Rösti mit Spiegelei

Das Rezept für die Äplerrösti ist nicht so klar definiert wie das der bekannteren Äplermagronen und kann mit unterschiedlichen Zutaten zubereitet werden. Aber es ist auch von einfacher Art und dabei werden ebenfalls Kartoffeln und Teigwaren, vorzugsweise feine Hörnli, miteinander vermischt. Wie es sich für eine gute Rösti gehört, wird sie mit Zwiebeln in reichlich Butter gebraten. Dazu kommen zum Beispiel Lauch, geriebener Käse und ein Spiegelei obendrauf.

Zutaten (1 Portion)

200g	Kartoffeln mehligkochend
40g	Hörnli fein
1	kleinere Zwiebel
10cm	Lauch
50g	Sbrinz gerieben
1El	Bratbutter
	Salz
1	Ei
	Paprika, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale knapp weich kochen und auskühlen lassen. Oder, noch besser, Kartoffeln am Vortag kochen.

Hörnli in Salzwasser weich kochen, abschütten und auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben. Mit den Hörnli vermischen.

Zwiebeln hacken, Lauch halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Beides

zusammen in Bratbutter ca. 10 Minuten andünsten. Kartoffeln und Hörnli zugeben, die Hälfte des Käses darüberstreuen und ca. 10 Minuten leicht bräteln lassen, dabei ab und zu wenden. Eventuell noch etwas Bratbutter zugeben. Rösti zu eine Kuchen formen und weitere 10 Minuten leicht bräteln lassen.

Mit Hilfe eines Tellers wenden. Die zweite Hälfte des Käses darüberstreuen und nochmals 10 Minuten bräteln lassen.



