

Kartoffel-Rösti mit Hüttenkäse, Gemüse, Spiegelei

Für zwei Personen

Für die Rösti:

4 gr. vorw. festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
1-2 EL Mehl zur Bindung	Muskatnuss	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Hüttenkäse:

200 g grober Hüttenkäse	2 Frühlingszwiebeln	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

150 g braune Champignons	100 g frischer Spinat	1 kl. rote Spitzpaprika
$\frac{1}{2}$ Zucchini	1 Zwiebel	2 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL helle Sojasauce	Sonnenblumenöl	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Brotcroûtons:

2 Scheiben Bauernbrot	2 EL Butter
-----------------------	-------------

Für das Spiegelei:

2 Eier, M	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
-----------	----------------	---------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 grüner Daikon-Rettich	1 Beet Radieschen-Kresse
1 TL grobes Meersalz		

Für die Rösti:

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und salzen. Flüssigkeit ausdrücken.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Kartoffeln mit Zwiebeln, Ei und Mehl vermengen und Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse langsam Rösti goldbraun ausbacken. Vorsichtig wenden.

Für den Hüttenkäse:

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien, in feine Ringe schneiden und mit dem Hüttenkäse vermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini und Paprika ebenfalls klein schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne Öl anschwitzen. Zucchini, Paprika und Champignons dazu geben und anschwitzen. Zum Schluss Spinat dazugeben. Mit Balsamico ablöschen. Petersilie hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brotcroûtons:

Brot in Würfel schneiden und in der Butter anrösten.

Für das Spiegelei:

Eier in einer Pfanne in Öl zu Spiegeleiern braten. Das Eigelb sollte noch flüssig sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch fein hacken. Rettich in dünne Scheiben schneiden. Kresse zupfen.

Monika Wenig am 16. April 2025