

## Rösti-Auflauf mit Speckwürfeln und Ei

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

65  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

800 g Kartoffeln  
1 Esslöffel Butter + 1 EL zum Einfetten  
1 Zwiebel  
150 g Schwarzwälder Schinken  
230 g Griechischer Joghurt  
2 Esslöffel Dijon Senf  
200 g geriebener Emmentaler  
6 Eier  
Salz, Pfeffer  
1 Frühlingszwiebel  
1/4 Teelöffel Cayennepfeffer

### Besonderes Zubehör

Auflaufform  
grobe Reibe

Wieso mit kleinen Talern vergnügen, wenn du einen ganzen Auflauf der Kartoffelspezialität haben kannst? Zusammen mit Speck und Eiern die perfekte Kombination, um es sich mit dem deftigen Warmmacher auf der Couch gemütlich zu machen.

- 1 -

Kartoffeln schälen und reiben. Überschüssige Flüssigkeit der Raspeln sanft mit den Händen ausdrücken. Kartoffeln beiseitestellen.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 3 -

Zwiebel schälen und würfeln. Schinken in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin 5 Minuten anbraten. Schinken dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Zwiebel-Schinken-Mix zu Kartoffeln geben und vermengen.

- 4 -

Joghurt, Senf und Emmentaler vermischen. Zum Kartoffelmix geben und gut vermengen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelmix in Auflaufform füllen und im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken.

- 5 -

Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Mit einem Löffelrücken 6 Kuhlen versetzt in Kartoffelmix drücken. In jede Kuhle ein Ei schlagen und weitere 10 Minuten backen, bis das Eiweiß stockt.

- 6 -

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und vor dem Servieren über dem Auflauf verteilen.