



Süsskartoffel-Randen-Rösti mit Spiegelei

Ganz so knusprig wie eine Kartoffelrösti wird sie nicht, dafür bietet sie eine gelungene Geschmackskombination, leichte Süsse kombiniert mit dem erdigen Geschmack der Rande. Dazu Zwiebel und Knoblauch, der gut zur Rande passt.

Die eher weiche Rösti ist nicht ganz einfach zu handhaben, beim Wenden, auch mit Hilfe eines Tellers, fällt sie gern ein wenig auseinander, sie lässt sich aber mit einer Gabel gut flicken.

Die Süsskartoffel ist viel schneller gar als eine Kartoffel, für die Rösti darf sie nicht vergekocht werden.

Zutaten (1 Portion)

250g	Süsskartoffel
100g	rohe Rande
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
10g	Halbhartkäse gerieben
1	Ei

Zubereitung

Rande in Salzwasser ca. 40 Minuten kochen. Sie sollte nicht zu weich sein, beim Einstechen mit einem spitzen Messer sollte noch etwas Widerstand zu spüren sein. Rande auskühlen lassen.

Rande und Süsskartoffel schälen und durch die Röstiraffel reiben. Zwiebel und

Knoblauch hacken.

Zwiebel und Knoblauch in reichlich Bratbutter ca. 3 Minuten andünsten. Rande und Süsskartoffel zugeben und ca. 5 Minuten bräteln lassen, dabei ab und zu wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rösti zu einem Kuchen formen und 6 - 8 Minuten bräteln lassen. Mit Hilfe eines Tellers wenden und weitere 5 Minuten braten.

Rösti auf einem Teller anrichten und mit Reibkäse bestreuen, Spiegelei darauflegen.







