



Ofenrösti mit Rüebli, Lauch und Ei

Sie wird nicht ganz so knusprig wie eine in der Pfanne gebratene Rösti, dafür muss man nicht die ganze Zeit am Herd stehen, sondern überlässt sie einfach dem Ofen. Die Rösti wird mit geraffelten Rüebli und feingeschnittenem Lauch ergänzt, das passt zu den Kartoffeln und schmeckt. Das Ei wird zusammen mit geriebenem Käse gegen Ende der Backzeit auf die Rösti gegeben. Das spart den Einsatz einer weiteren Pfanne, was auch den Abwascher freut. Ein ganz ähnliches Gericht ist der Ofenguck aus der Innerschweiz.

Zutaten (pro Portion)

200g	Kartoffeln, festkochend
70g	Rüebli
70g	Lauch
20g	Tafelbutter
25g	Halbhartkäse, gerieben
1	Ei
	Muskatnuss
	Salz (3/4Tl) und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben, darauf achten, das es eher lange Späne gibt. Rüebli ebenfalls durch die Röstiraffel reiben. Lauch längs vierteln oder halbieren und zu Scheiben schneiden. Alles miteinander vermischen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern, Masse einfüllen und mit einem Löffel in der Mitte eine Delle eindrücken. Ofenrösti mit Butterflocken belegen.

Ca. 30 Minuten in der Mitte des Ofen überbacken.

Ofentemperatur auf 180° reduzieren. Ei aufschlagen und in die vorbereitete Delle gleiten lassen. Nach Belieben würzen (Meine Favoriten: Paprika, Knoblauch und Estragon). Ofenrösti um das Ei herum mit Käse bestreuen und nochmals für ca. 6-7 Minuten in den Ofen schieben. Das Eigelb sollte dabei flüssig bleiben.





