

Rezept

Rösticups mit Spiegelei

Ein Rezept von Rösticups mit Spiegelei, am 29.04.2024

Zutaten

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

75 g Butter

Pfeffer

75 g Cheddar

Salz

12 Eier (S)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 12 g F, 8 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die Raspel auf ein Küchentuch geben, die Tuchränder darüber zusammenfassen und eindrehen, um so den Kartoffelsaft gut auszudrücken. Den Cheddar reiben. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, mit dem Cheddar zu den Kartoffeln geben und alles gut mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel in die Muffinform füllen und leicht an die Wand der Mulden drücken. Dabei darauf achten, dass der Boden nicht zu dünn wird. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und in jeden Cup 1 Ei aufschlagen, dabei darauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt. Die gefüllten Cups zurück in den Ofen stellen und 15-20 Min. weiterbacken. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Rösticups vorsichtig herauslösen und noch warm genießen.