



## Kartoffelauflauf mit Ei

### Zutaten:

500 gr. Kartoffeln  
1 Zwiebel  
3 Eier  
150 gr Cheddar  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
Butter  
Knoblauch  
Tomaten  
150 gr. Joghurt  
Petersilie



### Zubereitung:

Kartoffel schälen und ins Wasser legen und dann in eine Schüssel klein raspeln. Ordentlich salzen. Zwiebel schälen und klein schneiden. Auch den Knoblauch schälen und klein schneiden. Pfanne erhitzen und Zwiebelknoblauch-Gemisch anschwitzen und salzen. Das Gemisch zu den Kartoffelraspeln geben. 150 g Joghurt, 1 TL Senf und 100 gr. Cheddar hineingeben und mischen. Probieren nicht vergessen. Petersilie und, oder Rosmarin waschen und klein schneiden und zur Mischung geben. Ein kleines Stück Butter in die warme Pfanne legen. Darauf achten, dass die Pfanne nicht zu heiß ist. Bei Bedarf noch mehr Butter zum Rießenrösti geben. Rand mit einem Holzlöffel sauber streichen. Kartoffelpuffer braun anbraten lassen und drehen oder flippen.

Mit einer Kelle 2-3 große Dellen in die Rösti formen. Eier in den Löcher aufschlagen und salzen. Das Eiklar mit Salbei garnieren. Den Rösti im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ein paar Minuten reinstellen, je nach dem wie durch man das Eigelb haben möchte. Den großen Rösti in einer Tarte oder Auflaufform legen und mit Kirschtomaten und Petersilie garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen & Guten Appetit! :)



**FRANKEN  
FERNSEHEN**