

RÖSTIAUFLAUF MIT SPIEGELEIERN UND SUCUK / GENIAL, LECKER & EINFACH



Rösti aus dem Ofen – mit gewürfelten Sucukstücken und einem Spiegelei in jeder Portion. Ein einfaches Gericht, welches in unter 20 Minuten im Ofen steckt.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Back-/Kochzeit

60 Minuten

ZUBEREITUNG

Schäle die Zwiebel und schneide sie und die Sucuk Wurst in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebeln darin für 3-4 Minuten an. Füge die Sucukwürfel hinzu und brate sie 1 Minute mit an.

Reibe die Kartoffeln fein und drücke die Flüssigkeit aus. Verrühre die Kartoffeln mit dem Sucuk, den Zwiebeln, dem Joghurt, Senf, dem geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Chili. Fette eine große Auflaufform mit Öl oder Backtrennspray und fülle sie mit der Kartoffelmasse. Streiche die Masse glatt und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 50 Minuten.

Nimm den Kartoffelaufbau aus dem Ofen und drücke mit einem Glas oder einem Schälchen 6 Vertiefungen ein. Schlage jedes Ei einzeln hinein.

Backe den Auflauf im Ofen weiter, bis das Eiweiß stockt. Das dauert etwa 10 Minuten.

Bestreue die Eier mit Salz, Pfeffer und den gehackten Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Schlage das Ei in eine separate Schüssel und lasse es dann in die Vertiefung fließen.

ZUTATEN:

- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **200 g** Sucuk
- ☐ **1 EL** Olivenöl
- ☐ **800 g** geschälte Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- ☐ **300 g** Naturjoghurt (10 %)
- ☐ **2 EL** Dijon Senf
- ☐ **200 g** Kashkaval Käse
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **½ TL** Pfeffer
- ☐ **1 TL** Chili
- ☐ **6** Eier
- ☐ **1** Frühlingszwiebel oder Schnittlauch