



Kartoffel-Walnuss-Rösti



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 1018 kcal/ 4265 kJ	Fett: 72 g
Eiweiß: 43 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 16 g
Kohlenhydrate: 51 g	ungesättigte Fettsäuren: 56 g

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und grob raspeln. In ein Sieb geben und einige Minuten abtropfen lassen. Anschließend ausdrücken und die Kartoffelraspeln zusammen mit dem Käse, den Walnüssen, Eiern und der Stärke in einer Schüssel mischen. Die Rösti-Mischung kräftig würzen und anschließend portionsweise bei mittelstarker Hitze in Öl goldgelb braten. Hierfür immer einen Esslöffel der Mischung als kleinen Klecks in die Pfanne geben und ein wenig platt drücken. Die fertigen Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

2. In der Zwischenzeit den Bacon knusprig braten und anschließend die Pimientos in dem ausgelassenen Fett braten. Die Pimientos mit Meersalz würzen und zur Seite stellen. Die Walnüsse grob hacken und in einer sauberen Pfanne leicht rösten. Den Zucker dazugeben und die Nüsse karamellisieren. Mit einer Prise Salz würzen und zur Seite stellen. Anschließend mit ein wenig Öl die Spiegeleier braten. Den Frühllauch waschen und in feine Scheibchen schneiden. Die Rösti auf Teller verteilen, mit zerbröseltem Bacon, Nüssen, Pimientos, Frühllauch und Spiegelei servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Rösti:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 100 g Cheddar, gerieben
- 60 g Parmesan, gerieben
- 140 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 2 EL Stärke
- 2 Eier
- Muskat
- Salz
- 4 EL Rapsöl

Außerdem:

- 8 Scheiben Bacon
- 1 Handvoll Pimientos
- Meersalz
- 80 g kalifornische Walnüsse
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 große Eier
- 1 Stange Frühllauch