

Rösti mit Käse und Ei und Salat

von Sofie Keller

Mengen für 26 Personen

Tags: Vegetarisch, Glutenfrei

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, Salz

7.8 kg Kartoffeln festkochend	Raffeln
13 Stück Zwiebeln	
7.8 Stück Knoblauchzehen	
1.3 Liter Rapsöl	
104 g Raclettekäse	
26 Stück Eier	
780 g Eisbergsalat	(1 Kopf)
1.3 kg Rüebli	
1.3 Stück Gurken	
2.6 Liter Salatsauce	

Kartoffeln vorkochen (ggf. am Tag zuvor, braucht viel Zeit).

Salat schnippeln.

Kartoffeln und zwiebeln raffeln. Knobli pressen. Alles im Öl anbraten. Raclettekäse drauf legen und im Ofen warm behalten. Die Spiegeleier braten.