

# Rösti mit Käse und Ei und Salat

von Sofie Keller

Mengen für 30 Personen

Tags: Vegetarisch, Glutenfrei

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer, Salz

9.0 kg Kartoffeln festkochend	Raffeln
15 Stück Zwiebeln	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
1.5 Liter Rapsöl	
120 g Raclettekäse	
30 Stück Eier	
900 g Eisbergsalat	(1 Kopf)
1.5 kg Rüebli	
1.5 Stück Gurken	
3.0 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.