

Rösti mit Kräuterquark von Alina Burri

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln festkochend	In Salzwasser am Vortag kochen. (Gschwellti machen) Gschwellti schälen, mit der Röstiraffeel reiben.
2.0 TL Salz	Würzen
100 g Bratbutter	Erhitzen, Kartoffeln unter gelegentlichem Rühren anbraten. Anschliessend bei 100g im Ofen warm behalten.
50 g Schnittlauch	Hacken
1.0 Bund Peterli	Hacken
1.0 cl Zitronensaft	
250 g Magerquark	Mit den Kräutern und dem Zitronensaft mischen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
10 Stück Eier	In der Bratpfanne zu Spiegeleiern braten.