

# GATGH GAP REZEPTE

CHAMPIGNON-KARTOFFEL-RÖSTI

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen



# Zubereitung

- CATCHCAP-Pannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der großen Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und leicht anschwitzen.
- Die geriebenen Kartoffeln in einem sauberen Küchentuch gut auspressen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.
- Die Kartoffeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Immer wieder umrühren und fest andrücken.
- In einer separaten Pfanne die Champignons mit 1 EL Butter anbraten, bis sie weich sind und leicht gebräunt.
- Den frischen Thymian zu den Champignons geben und gut vermengen.
- Die Rösti auf Teller verteilen und die Champignons darübergeben.
- In derselben Pfanne die Eier braten, bis das Eiweiß gestockt ist und das Eigelb noch leicht flüssig ist. Ein Ei über jede Portion Rösti gießen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit wünscht Dir

*Deine Edo*

# Zutaten

- 4 große Kartoffeln, geschält und grob gerieben
- 250 g frische Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL frischer Thymian, gehackt
- 4 Eier
- Frische Petersilie, gehackt (zur Dekoration)



[info@catchcap.de](mailto:info@catchcap.de)

[www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**

*Kochen & genießen*



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap\\_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)