



## Kartoffelrösti mit Bacon und Ei aus dem Grillstein



### Zutaten:

1/2 Zwiebel(n)  
250 g Kartoffel(n)  
250 g Möhre(n)  
80 g Bacon (gewürfelt)  
1/2 Bd Petersilie  
1 EL Olivenöl  
2 EL Joghurt  
1 EL Milch  
2 Eier  
Schnittlauch  
Pfeffer  
Salz



Römertopf BBQ Grillstein Brick  
Black Edition



Microplane Extragrob-Reibe  
Gourmet



Betty Bossi Kartoffelreibe Potato  
Grater



Betty Bossi Grobreibe Hash Brown  
& Rösti Maker



Schlitzer Leinen Grubentuch

1

Die halbe Zwiebel schälen und klein hacken. Die Kartoffeln und die Möhren schälen und anschließend mit einer Reibe raspeln. Die Reibstücke in ein sauberes Küchentuch geben und die Flüssigkeiten auspressen.

2

Schinkenwürfel, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln vermengen mit Joghurt, Milch, etwas Salz & Pfeffer sowie der kleingehackten Petersilie.

3

Die gesamte Masse in den Brick geben und leicht andrücken. Anschließend bei 160 Grad für 45 Minuten auf dem grill oder im Ofen backen.

4

Den Deckel entfernen, 2 Mulden in die Masse drücken und darauf jeweils 1 rohes Ei geben. Alles zusammen nochmal für ca. 10 Minuten backen.

5

Vorm Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Auch ein kleiner Löffel Senf schmeckt unter die Masse beigemengt!