

Für Leib...

Kartoffelrösti mit Spargel und Ei-Topping

(für 2 Personen)

Zutaten:

Für das Rösti:

6 mittelgroße kalte gekochte Kartoffeln

Salz und Pfeffer

2 Esslöffel Butter

ca.1 Kg. frischen Spargel, Salz, etwas Zucker,

eine Scheibe Zitrone

Für das Ei-Topping:

2 hart gekochte Eier

2 Esslöffel Schmand

gehackten Schnittlauch, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Wasser kochen und mit Zucker, Salz und Zitrone würzen.

Den Spargel darin bissfest garen.

Die Kartoffeln grob reiben. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, die Temperatur reduzieren auf die Hälfte und die geriebenen Kartoffeln hineingeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer vermengen. Nun diese Masse fest zu einem ganzen Pfannkuchen zusammendrücken und von der unteren Seite schön braun braten (nicht mehr rühren).

Das Rösti auf einen großen Teller stürzen und vorsichtig wieder in die Pfanne zurückgeben. Ebenso von der anderen Seite braun braten. Dabei einen Esslöffel Butter an den Rand in der Pfanne verteilen und schmelzen lassen.

Für das Topping die Eier fein hacken und mit dem Schmand und Schnittlauch verrühren.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Das Rösti auf einen Teller anrichten und wie einen Kuchen in Stücke schneiden.

Mit Stangenspargel und Ei-Topping servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

*„Wie gut tat es, dass jemand an mich gedacht hat.
Wie wunderbar, dass sich jemand für mich eingesetzt hat.
Und wie beglückend erscheint mir diese Zuwendung eines anderen Menschen.
Gegen jede Selbstverständlichkeit steht hier der Dank.*

Mit nur einem Wort.

Aus vollem Herzen.

Und mit der Energie des Glücks.“

(Kathrin Buchhorn-Maurer)