



## Deftige Frühstücks-Reiberdatschi



© Lisana Hartl

### Zutaten:

750g Kartoffeln

1 Zwiebel

2 Eier

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer

*Etwas frisch geriebene Muskatnuss*

Öl zum Braten

Frühlingszwiebel

Speck

Salz, Pfeffer

*Dirty Harry BBQ Sauce*

*Butter zum Anbraten*

1. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und dann raspeln, in einem Sieb das geraspelte Gemüse abtropfen lassen. Danach alles in eine Schüssel geben und mit Ei, Mehl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Handgroße Reiberdatschi formen und von beiden Seiten knusprig braten. Für unsere Rezepte haben wir kleine Reiberdatschi gemacht, mit Esstlöffel portioniert und mit den Händen kleine Reiberdatschis formen.
3. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl oder Butter kurz andünsten und wieder herausnehmen. Bei milder Hitze ein noch ein Stück Butter in der Pfanne schmelzen lassen, das Ei darin braten bis das Eiweiß fest und das Eidotter noch weich ist. Dann das Ei Salzen und Pfeffern. Den Speck in einer Pfanne

knusprig braten. Auf einem Teller ein Türmchen anrichten aus abwechselnd Reiberdachi, Speck und Zwiebelringen. Zur Krönung das Spiegelei darauf legen. Dazu die Dirty Harry's BBQ Sauce reichen.