

TIPP: Wer es etwas knuspriger mag, kann die Brotscheiben im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten kross backen.

Tiroler Gröstl mit Rösti-Ecken, Speck und Spiegelei

Für 10 Sandwiches:

.....
20 Scheiben Natursauerteig-Brot Roggen100, ohne Hefe, Art. 1496
20 Rösti-Ecken
160 g Speck
150 g Babyspinat
10 Eier
Butter
Käsesoße

- 1 Zuerst 10 Brotscheiben mit etwas Butter bestreichen. Den Babyspinat waschen und danach auf die Brotscheiben legen.
- 2 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Rösti von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten. Danach die Bacon-Streifen knusprig anbraten. Zum Schluss noch die 10 Eier einzeln einschlagen und zu Spiegeleiern braten.
- 3 Die fertigen Kartoffel-Rösti, den Bacon und je ein Spiegelei auf die bereits belegten Brote legen. Nun noch mit etwas Käsesoße verfeinern und dann die zweite Brotscheibe als Deckel aufsetzen.