

# KRÄUTER-RÖSTI MIT GRUYERE-CREME-SPINAT, SPIEGELEI UND MALZBIER-ROGGENBROT-CROÛTONS

## Zutaten:

- CATERLINE-Kräuter-Rösti
- Creme-Spinat
- Gruyere-Käse
- KNORR Mondamin ROUX hell
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Malzbier-Roggenbrot-Würfel
- PHASE Professional  
with natural Butter Flavour  
900 ml

## Zubereitung und Anrichtung:

**CATERLINE Kräuter-Rösti nach Anleitung zubereiten.**

1. CATERLINE Kräuter-Rösti in einer Pfanne oder im Kombidämpfer goldbraun backen.
2. Creme-Spinat langsam erwärmen, den in Würfel geschnittenen Gruyere-Käse dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nach Belieben den Creme-Spinat mit KNORR ROUX binden.
3. Malzbier-Roggenbrot-Würfel in PHASE Professional knusprig rösten. Spiegelei zubereiten und gemeinsam mit den Kräuter-Rösti und dem Creme-Spinat anrichten. Das fertige Gericht mit den Malzbier-Roggenbrot-Croûtons dekorieren und servieren.



**Unilever  
Food  
Solutions**

