Rösti mit Schinken und Käse

Schweizer Gericht

Bilder



Zutaten

Menge
Zutat
700 g
Kartoffeln mehligkochend
100 g
Schinken
150 g
Käse gerieben
1
Zwiebel
Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung

Kartoffeln vorkochen (30 Minuten)
☐
1.

700 g 700Kartoffeln mehligkochend ca. 10 Minuten vorkochen und die Schale abpellen und mit einer Raspel in feine längliche Scheiben/Stücke reiben.

Masse (20 Minuten)
☐
2.

1 1Zwiebel schälen, klein schneiden.
100 g 100Schinken klein schneiden. Beides kurz mit
Butter in einer Pfanne andünsten. Dann die geriebenen Kartoffeln dazugeben und mischen. Als letztes
150 g 150Käse gerieben dazugeben und nochmal durchmischen.
Die Masse mit einem Löffel oder ähnlichem etwas fest drücken. Mit
Salz
Pfeffer
Muskat würzen.

Braten (40 Minuten)
☐
3.

Man kann entweder kleine handflächengroße Taler formen, oder die Pfanne mit der Masse ausfüllen und vor dem Wenden in 4 Teile teilen. Nach dem Wenden noch etwas Butter hinzufügen.
Wichtig, wie im Tipp beschrieben, die Röstis langsam durchbraten. Wenn sie an der Unterseite schön angeröstet sind, dann wenden.

Tipp

Man kann die Rösti auch mit Speck oder anderen Zutaten machen.
Die Rösti ganz langsam durchbraten, damit die Kartoffeln auch durchgegart werden.
Nach dem Wenden kann man Petersilie darüber geben. Dann sieht es besser aus ;)
Und zu guter Letzt noch den Tipp, eine beschichtete Pfanne zu nehmen. Dann spart man Fett und es hängt nicht an der Pfanne an.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste