



Rösti mit Schinken und Käse

Schweizer Gericht

Zutaten

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

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Kartoffeln vorkochen (30 Minuten)		
☐	1.	700 g Kartoffeln mehligkochend ca. 10 Minuten vorkochen und die Schale abpellen und mit einer Raspel in feine längliche Scheiben/Stücke reiben.
Masse (20 Minuten)		
☐	2.	1 Zwiebel schälen, klein schneiden. 100 g Schinken klein schneiden. Beides kurz mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten. Dann die geriebenen Kartoffeln dazugeben und mischen. Als letztes 150 g Käse gerieben dazugeben und nochmal durchmischen. Die Masse mit einem Löffel oder ähnlichem etwas fest drücken. Mit etwas Salz etwas Pfeffer etwas Muskat würzen.



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

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

- **Schwierigkeit**

Leicht

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde 30 Minuten

- **Preiskategorie**