

FRÜHLING Rezept

RÖSTI



ZUTATEN (für 4 Personen)

1 kg	geschwollte Kartoffeln (grüner Beutel)
1 knapper EL	Salz
wenig	Pfeffer
2	Thymianzweiglein gezupft
3-4 EL	Fett

ZUBEREITUNG

Die geschwollenen Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.

Lagenweise Salz dazwischenstreuen und mit wenig Pfeffer und Thymian würzen.

Das Fett in der Bratpfanne zergehen lassen.

Die Kartoffeln hineingeben und unter mehrmaligem Wenden bei kleiner Hitze braten.

Gegen Schluss der Bratzeit die Kartoffeln vom Pfannenrand her zu einem Kuchen zusammenschieben und so lange weiterbraten, bis eine zusammenhängende Kruste entsteht.

Die Rösti sorgfältig vom Pfannenboden lösen und auf die Röstiplatte oder einen Teller stürzen.

hopla!



Passend zur Rösti können noch Spiegeleier, Marktgemüse und Salat serviert werden.