

VORSPEISE

RÖSTI AUS ROHEN KARTOFFELN



★★★★★ (1235)

CA. 40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- etwas Salz & Pfeffer
- 2 EL Bratbutter
- 1 EL Butter

ZUBEREITUNG

1

Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüseraffel reiben, würzen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen.

2

Die Kartoffeln zufügen und unter mehrmaligem Wenden leicht anbraten, damit die Streifen gleichmässig angebraten werden.

Zu einem Kuchen formen und zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Röstikuchen wenden, die Butter am Rand verteilen, nochmals 5 Minuten ungedeckt goldgelb braten.