

VORSPEISE

RÖSTI AUS ROHEN KARTOFFELN



★★★★★ (567)

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 mit einem Löffel oder Röstischaufel immer wieder rühren, damit die Streifen gleichmässig angebraten werden.

3

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.