VORSPEISE

RÖSTI AUS ROHEN KARTOFFELN

★★★★☆ (1306)

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.

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.