

Käse-Rösti

4 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
200 g geriebener Gouda, Emmentaler oder Bergkäse
2 Eier (Größe M)
2 EL Kartoffelstärke
2–3 TL Raclette rockt!*
1½ TL Pfeffer Salz Mix*
Omas Butteröl* zum Braten

Für den Dip
200 g Schmand oder Quark
2 TL Gartenglück*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die geriebenen Kartoffeln anschließend in einem sauberen Küchentuch kräftig ausdrücken.
Kartoffeln, geriebenen Käse, Eier, Kartoffelstärke, Raclette rockt! und Pfeffer Salz Mix in eine große Schüssel geben und gründlich vermengen.

Aus der Masse etwa 12–16 kleine, flache Rösti formen und leicht andrücken.
Etwas Omas Butteröl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Rösti portionsweise bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 4–6 Minuten goldbraun braten.

Für den Dip den Schmand oder Quark mit Gartenglück* verrühren und bis zum Servieren kühl stellen.

Die Käse-Rösti heiß und frisch gebraten zusammen mit dem Dip servieren.
Sie schmecken sowohl als herzhaftes Hauptgericht mit Dip als auch als leckere Beilage.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz