

Käserösti

Zutaten

Für 4 Personen

Bratbutter

800 g geschwellte Kartoffeln, geschält und geraffelt

1 TL Salz

20 g Butter, in Flocken

100 g Raclette- oder Bratkäse, z.B. Nidwaldner, geraffelt



Zubereitung

1. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln begeben, Salz darüber streuen. Unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten, zu einem Kuchen formen. Butter dem Rand entlang verteilen und nochmals einige Minuten auf sehr kleinem Feuer braten. Mit Hilfe eines Pfannendeckels die Rösti stürzen und wieder in die frisch bebutterte Pfanne gleiten lassen.
2. Käse auf der Rösti verteilen, zudecken und zum Schmelzen ca. 5 Minuten weiterbraten.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 291 kcal, 10g Eiweiss, 14g Fett, 31g Kohlenhydrate.