

GEMÜSERÖSTI MIT BRATKÄSE



Für 4 Personen

- Bratpfanne von 24 cm Ø*
- 800 g Gschwellti (Pellkartoffeln) geschält, grob geraffelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 150 g Rüebli, gerüstet, fein geraffelt
- ½ Lauch, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- Bratbutter oder Bratcrème
- 150 g Seiler Bratkäse, in Scheiben geschnitten

Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Kartoffelmasse bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 15 bis 20 Minuten goldgelb braten. Die Hälfte der Masse zurück in die Schüssel geben. Die andere Hälfte in der Bratpfanne zu einem Kuchen formen. Käse darauf verteilen. Restliche Masse daraufgeben und ebenfalls zu einem Kuchen formen. Auf beiden Seiten je 5 bis 10 Minuten backen, bis sich eine goldgelbe Kruste bildet. Gemüserösti auf Platte oder Tellern anrichten.

*Die Pfannengrösse ist wichtig, da die Rösti zum Füllen nicht zu breit, dafür eher höher sein soll.

seiler
KÄSE SEIT 1928