

# Käse-Rösti

## Für 2 Personen

300 g Kartoffeln

80 g Bergkäse 1 Bund Schnittlauch

1-2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Käse und die Hälfte vom Schnittlauch darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Dezember 2009