

Kartoffel-Rösti aus dem Airfryer

Für 2 Portionen

500 g Kartoffeln	festkochend	1 Ei
2 EL Mehl	1 TL Salz	1 Prise Muskat
1 Prise Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl	

Die Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Küchentuch gut ausdrücken, die ausgedrückten Kartoffeln in eine Schüssel geben, Ei, Mehl, Salz, Muskat, Pfeffer hinzugeben und alle Zutaten miteinander verrühren.

Aus der Masse kleine Fladen von 8 cm Durchmesser formen und sie leicht flachgrücken. Den Airfryer auf 190 °C vorheizen und den Boden des Korbs dünn mit etwas Öl bestreichen. Die Röstis so in den Korb legen, dass sie nicht überlappen; für 10 Minuten backen, wenden und für weitere 5 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Röstis aus dem Airfryer nehmen, Küchentrepp abtropfen lassen und noch heiß als Beilage oder mit einem frischen Dip servieren.

NN am 25. August 2025