

Kartoffel-Rösti aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel, gerieben	1 Ei
50 g Mehl	1 TL Salz	1 TL Pfeffer
Muskat, Paprika	1 TL Öl	

Kartoffeln schälen, grob reiben, in ein Küchentuch legen, den Saft herauspressen, in eine Schüssel geben, Zwiebel, Ei, Mehl, Salz, Pfeffer hinzufügen, alles gründlich mischen und daraus 4-6 flache Rösti formen.

Die Fritteuse auf 200°C vorheizen (3-5 Minuten).

Den Korb der Fritteuse leicht mit Öl einsprühen, die Rösti hineinlegen, für etwa 16-22 Minuten backen, herausnehmen und servieren.

NN am 27. Februar 2026