

Rösti aus der Heissluft-Fritteuse

Für 4 Portionen

600 g festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	2 EL Pflanzenöl
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver
Petersilie,	Schnittlauch	

Koche die Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser für 10-15 Minuten, bis sie leicht gar sind, aber noch fest. Lass sie dann etwas abkühlen und schäle sie.

Reibe die Kartoffeln grob in eine Schüssel. Du kannst auch die Zwiebel hinzufügen, wenn du möchtest, um mehr Geschmack zu erzielen.

Füge das Salz, den Pfeffer, Paprikapulver und das Öl zu den geriebenen Kartoffeln hinzu und vermische alles gut.

Teile die Kartoffelmischung in zwei Portionen und forme sie zu flachen Rösti oder kleinen Puffern.

Heize die Heißluftfritteuse auf 200°C vor.

Lege die Rösti in die Heißluftfritteuse und koche sie für 15 Minuten.

Wende sie nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Prüfe nach 15 Minuten, ob sie goldbraun und knusprig sind. Je nach Vorliebe kannst du sie noch ein paar Minuten länger garen lassen.

Nimm die Rösti aus der Heißluftfritteuse und lasse sie kurz abkühlen.

Garniere sie nach Belieben mit frischen Kräutern.

NN am 03. August 2026