

Mediterrane Rösti mit getrockneten Tomaten

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer	2 EL getrock. Öl-Tomaten
2 EL geröst. Pinienkerne	2 Zweige Rosmarin	4 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln schälen und raspeln. Die Raspel sofort mit Hilfe eines Leinentuchs auspressen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Tomaten und Pinienkerne untermischen. Den Rosmarin waschen, abzupfen, fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und kleine, runde Rösti portionsweise knusprig, goldgelb ausbacken. Die Rösti anschließend auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Christian Henze am 06. März 2020