

Rösti-Auflauf

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel	1 kg vorw. festk. Kartoffeln	20 g Butter
150 g Speckwürfel	250 g Crème-fraîche	2 EL Senf
200 g geriebener Käse	1 $\frac{1}{2}$ TL Salz	gemahl. Muskatnuss
gemahlener Pfeffer	$\frac{1}{2}$ EL Schnittlauchröllchen	

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und mit einer Küchenmaschine oder Küchenreibe grob raspeln. Geriebene Kartoffeln portionsweise in die Hand nehmen, die Flüssigkeit ausdrücken und in eine Schüssel geben.

Auflaufform fetten. Backofen vorheizen auf 200 °C Ober/Unterhitze.

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel- und Speckwürfel dazugeben und kurz anschwitzen. Danach zu den Kartoffeln geben. Crème fraîche, Senf und Käse mit einem Schneebesen verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und zu der Kartoffel-Speck-Mischung geben. Alles miteinander gut vermengen, evtl. nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Die Kartoffelmasse in die vorbereitete Auflaufform geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (unteres Drittel, 45 Min.).

Rösti-Auflauf nach dem Backen kurz stehen lassen und dann in Stücke schneiden. Mit Schnittlauch bestreuen.

NN am 08. April 2025