

Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest 1 Muskatnuss 2 EL Mehl 2 Eier
Sonnenblumenöl Pfeffer, Salz

Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Kartoffeln in ein Handtuch geben und die Feuchtigkeit auspressen. Anschließend die Kartoffeln mit den Eiern und dem Mehl vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen, aus der Masse kleine flache Rösti formen und diese in der Pfanne von beiden Seiten fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind. Anschließend die Rösti auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Denise Schenester am 09. März 2010