

Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

200 g Landrauschinken 200 g Kartoffeln 35 g Butterschmalz
100 g Raclette-Käse Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Landrauschinken in Streifen schneiden und in die Auflaufformen geben. Die Kartoffeln schälen, raspeln und in ein Sieb geben. Das Sieb einige Minuten in einen Topf mit Wasser hängen, damit die überflüssige Stärke ausgespült wird. Anschließend die Kartoffelraspel zu kleinen Rösti zusammen drücken und in einer Pfanne mit 35 Gramm Butterschmalz rundherum kurz anbraten. Anschließend die Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schinken in die Form legen. Den Käse würfeln und über die Rösti streuen. Diese anschließend im Ofen 15 Minuten gratinieren.

Florian Wilhelm am 11. Mai 2010