

## Scheiben-Rösti mit Schinken-Erbsen

### Für 2 Personen

200 g neue Kartoffeln	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	1 Schalotte	80 g gekochter Schinken
1 EL Butter	1 TL Mehl	100 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	200 g frische Erbsen

Neue Kartoffeln mit der Gemüsebürste glatt und sauber putzen, dann die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. In einer großen oder zwei kleinen Pfannen Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben fächerförmig über den ganzen Pfannenboden einlegen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten (je ca. 6 Minuten) braun braten (vorsichtig wenden). Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, in feine Röllchen schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, mit Sahne und Brühe aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die Erbsen hinzufügen und nochmals ca. 5 Minuten köcheln. Schinken hinzufügen, abschmecken. Rösti anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und die Soße angießen.

Vincent Klink Mittwoch, 03. Juni 2009