

Schinken-Käse-Rösti mit Sellerie-Salat

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	100 g Staudensellerie	150 g Knollensellerie
Salz, Pfeffer, Zucker	1 EL Zitronensaft	2-3 EL Sonnenblumenöl
80 g Bergkäse	50 g gekochter Schinken	1-2 EL Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch		

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. Staudensellerie waschen und in feine Streifen schneiden. Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben hobeln und diese in feine Streifen schneiden. Alle Selleriestreifen in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zitronensaft und Olivenöl zugeben und alles gut vermischen. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schinken in feine Streifen schneiden. Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Käse und Schinken darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Hälfte des Schnittlauchs unter den Selleriesalat mischen und diesen nochmal abschmecken. Das Rösti aus der Pfanne nehmen, halbieren und anrichten. Mit restlichem Schnittlauch bestreuen und dem Selleriesalat servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 29. Dezember 2010