

Rösti-Variationen

Für 4 Personen

Für die Rösti:

1 kg Kartoffeln, festk.	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Majoran	1/2 Bund Liebstöckel	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz	80 g Pancetta, dünn
5 getr. Öl-Tomaten	2 EL Butterschmalz	

Für den Quark:

1 Bund gemischte Kräuter	300 g Sahnequark (40%)	Salz
Pfeffer		

Kartoffel schälen und mit einer Rösti-Reibe in eine Schüssel reiben.

Zwiebel schälen und sehr fein schneiden.

Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.

Majoran und Liebstöckel abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln und Blättchen von Zweig streifen und fein schneiden.

Die Kartoffelmasse in 2 Schüsseln verteilen und jeweils die Hälfte der Zwiebelwürfel dazu geben. Zur einen Kartoffelmasse Majoran, Liebstöckel und eine Prise Salz geben, gut vermischen und 10 Minuten stehen lassen.

Zur zweiten Kartoffelmasse Knoblauch, Rosmarin, Thymian und eine Prise Salz geben, gut vermischen und 10 Minuten stehen lassen.

In der Zwischenzeit den Pancetta in feine Streifen schneiden, die getrockneten Tomaten abtropfen und fein hacken.

Die Hälfte vom Butterschmalz in einer Bratpfanne heiß werden lassen, die Majoran-Liebstöckel-Rösti-Masse ausdrücken, in der Pfanne zu einem flachen Kuchen formen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldbraun braten.

In einer zweiten beschichteten Pfanne restliches Butterschmalz heiß werden lassen, die Rosmarin-Thymian-Röstimassee ausdrücken, in die Pfanne geben und kurz leicht anbraten. Dann Pancetta-streifen und getrocknete Tomaten zugeben, alles in der Pfanne zu einem flachen Kuchen formen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldbraun braten.

Die beiden Rösti jeweils auf einen Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite in die Pfanne gleiten lassen und offen ca. 10 Minuten fertig braten.

In der Zwischenzeit für den Quark die gemischten Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kräuter unter den Quark geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rösti vierteln und auf vorgewärmten Tellern servieren. Zum Kräuterrösti den Kräuterquark anrichten. Dazu passt grüner Salat.

Jacqueline Amirfallah am 01. August 2018