

wahnsinnig einfach

Rösti

für 4 Personen je 2 Stück

Zutaten

750 g Kartoffeln - egal ob fest oder mehlig kochend, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß, 12 Esslöffel Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und dann in feine Streifen schneiden - das geht am besten mit einer Küchenmaschine
2. Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut vermengen
3. aus den Kartoffelstreifen 8 dünne Rösti formen und andrücken
4. die Hälfte des Öls in die Pfanne geben und heiß werden lassen - es darf aber nicht rauchen!
5. jeweils 3-4 Rösti von jeder Seite etwa 5 Minuten ausbacken
6. die bereits gebratenen Rösti auf einem Küchenpapier abölen lassen und warm stellen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Geschnetzeltes, Endiviensalat, Apfelmus, gebeizter Lachs

