

Alpkäse-Rösti



Zutaten für 4 Personen

- 4 grosse Kartoffeln, geschält und grob gerieben
- 200 g Alpkäse, grob gerieben
- 2 EL Butter
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

In einer grossen Schüssel die geriebenen Kartoffeln mit dem Alpkäse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

In einer Bratpfanne die Butter und das Pflanzenöl erhitzen. Die Kartoffel-Alpkäse-Mischung in die Pfanne geben und gleichmässig verteilen. Die Masse leicht andrücken.

Die Rösti etwa 10 – 15 Minuten auf der ersten Seite goldbraun anbraten. Mit Hilfe eines Tellers die Rösti umdrehen und weitere 10 – 15 Minuten braten.

Wenn die Rösti auf beiden Seiten knusprig und goldbraun gebraten ist, kann sie aus der Pfanne genommen und heiss serviert werden.

Die Rösti schmeckt wunderbar als Beilage aber auch als eigenständige Mahlzeit zusammen mit einem Salat.