

– EUROPA AUF DEM TELLER –

MINI-RÖSTI AUS DER SCHWEIZ

Für 16 Mini-Rösti

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Backzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Schwierigkeit: einfach

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln

40–50 g Butter

1 TL Salz

etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in leicht gesalzenem Wasser etwa 15–20 Minuten vorkochen. Sie sollten gar, aber noch fest sein.

Kartoffeln abgießen und vollständig auskühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen und vorsichtig vermengen. Aus der Kartoffelmasse 16 kleine, flache Rösti formen.

Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Rösti bei mittlerer Hitze portionsweise hineingeben und etwa 4–5 Minuten pro Seite goldbraun und knusprig braten. Bei Bedarf zwischendurch etwas Butter nachgeben.

Fertige Rösti kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.