



seiler bratkäse[®]

GEMÜSERÖSTI



ZUTATEN

für 4 Personen

- 800g Gschwellti
- 1 Zwiebel, gehackt
- 150g Rüebli, fein geraffelt
- 1/2 Lauch, in Stücken
- 1TL Salz
- wenig Pfeffer
- Bratbutter oder -crème
- 150g Seiler Bratkäse, in Scheiben

ZUBEREITUNG

Gschwellti schälen und grob raffeln. In einer Schüssel mit allen anderen Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen.

Kartoffelmasse bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 15 bis 20 Minuten goldgelb braten.

Die Hälfte der Masse zurück in die Schüssel geben.

Die andere Hälfte in der Bratpfanne zu einem Kuchen formen. Käse darauf verteilen. Restliche Masse daraufgeben und ebenfalls zu einem Kuchen formen.

Auf beiden Seiten je 5 bis 10 Minuten backen, bis sich eine goldgelbe Kruste bildet.

Gemüserösti auf Platte oder Tellern anrichten.

Ideal eignet sich eine Pfannengrösse von 24 cm im Durchmesser, da die Rösti nicht zu breit, dafür eher höher sein soll.