

ALPEN
BLICK

★★★★★



Kartoffel-Rösti

mit Almkäse und Schnittlauch

Zutaten für 4 Personen:

8 festkochende Kartoffeln (grün oder rot)
200 g Schwarzenstein Käse
Getrocknete Tomaten
Schnittlauch (fein gehackt)
Salz / Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelstreifen beidseitig goldgelb backen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Käse raspeln.

Das Rösti auf dem Teller mit den getrockneten Tomaten und dem geraspelten Schwarzenstein Käse anrichten.

Schnittlauch darüberstreuen.