



Fleisch

Äpler-Rösti

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Nährwert Portion (1/4): Kcal 528

F 23 g / KH 49 g / EW 29 g

Für 4 Personen

- 150 g Hörnli
- Salzwasser, siedend
- 600 g Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält
- 100 g Raclettekäse, in Scheiben
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- Öl zum Braten
- 160 g Hinterschinken, in Tranchen
- 100 g Raclettekäse, in Scheiben

Und so wirds gemacht:

- 1 Teigwaren:** Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, kalt abspülen, abtropfen.
- 2 Kartoffeln:** Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Raclettekäse in Würfeli schneiden, mit den Teigwaren daruntermischen, würzen.
- 3 Braten:** Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Schinken in Würfeli schneiden, ca. 3 Min. braten. Kartoffeln und Teigwaren daruntermischen, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. mitbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Öl in die Pfanne geben. Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min.
- 4 Fertig braten:** Käse auf der Rösti verteilen, zugedeckt schmelzen.

Dazu passt: Apfelmus und Salat.

Einkaufshilfe
Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops.

