

Rezept

Käse-Rösti rot-weiß

Ein Rezept von Käse-Rösti rot-weiß, am 30.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1 kg fest kochende Kartoffeln | 1-2 TL Salz |
| 2 TL Mittelmeerkräuter | 3-4 EL Rapsöl |
| 2 mittelgroße Tomaten (à 50 g) | 100 g Raclette-Käse |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser in 15 Min. knapp gar kochen, schälen und über Nacht auskühlen lassen.

2. Die Kartoffeln auf einer groben Reibe reiben, mit Salz und Kräutern würzen. 1-2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln dazugeben, flach drücken und offen bei mittlerer Hitze in 10 Min. goldbraun braten. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

3. Die Rösti auf einen Deckel gleiten lassen, restliches Öl in die Pfanne geben. Rösti in die Pfanne stürzen, Tomaten und Käse darauf verteilen. Zugedeckt 10 Min. braten.