Rezept

Kartoffelrösti mit Tomate und Mozzarella

Ein Rezept von Kartoffelrösti mit Tomate und Mozzarella, am 25.05.2025

Zutaten

2	große mehligkochende Kartoffeln
2 Kugeln	Mozzarella
2 TL	alter Balsamico
2	Tomaten
10	Basilikumblätter

Außerdem

- Salz
- Rapsöl
- Olivenöl
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 422 kcal, 25 g F, 27 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vermengen.

2. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und darin 2 etwa 15 cm große Rösti goldbraun braten.

3. Inzwischen Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden und die Tomatenscheiben von einer Seite mit Mehl bestäuben.

4. Die fertig gebratenen Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf zwei Tellern anrichten. Die Tomaten auf der bemehlten Seite zusammen mit dem Mozzarella nur von einer Seite in derselben Pfanne kurz und heiß anbraten.

5. Tomaten- und Mozzarellascheiben mit der angebratenen Seite nach oben auf den Rösti anrichten – mit Salz und Pfeffer würzen . Die Basilikumblätter grob zupfen, auf den Rösti verteilen und mit altem Balsamico und Olivenöl beträufeln.