Rezept

Kartoffelrösti mit Tomaten und Käse

Ein Rezept von Kartoffelrösti mit Tomaten und Käse, am 26.04.2024

Zutaten

700 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
250 g	Fleisch- oder Eiertomaten
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
2	Knoblauchzehen
	Salz
300 g	Bergkäse, Greyerzer oder Appenzeller
4 Zweige	Thymian
2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit der Schale in einen Topf mit Salzwasser geben, bei mittlerer Hitze in etwa 20 Min. weich kochen, abgießen und abkühlen lassen.

2. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Käse von der Rinde befreien und grob raspeln. Tomaten und Käse mit dem Paprikapulver mischen.

3. Den Thymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen oder abstreifen. Den Knoblauch schälen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben.

4. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, den Thymian untermischen und kurz darin ziehen lassen, den Knoblauch durch die Presse dazudrücken. Die Thymianbutter zu den Kartoffelraspeln geben, vermischen und mit Salz abschmecken.

5. Das Raclettegerät anheizen. Etwas Kartoffelmasse in den Raclettepfännchen verteilen und leicht zusammendrücken. Mit Käse-Tomaten-Mischung bedecken und im heißen Gerät 7-8 Min. garen, bis die Kartoffeln knusprig sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.