

Rezept

Minirösti mit Käse

Ein Rezept von Minirösti mit Käse, am 20.03.2023

Zutaten

| | |
|---|--------------------|
| 750 g festkochende Kartoffeln | Salz |
| 400 g Bergkäse , Emmentaler oder Gruyère | 3 EL Butter |
| 1 TL getrockneter Majoran | Pfeffer |
| frisch geriebene Muskatnuss | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Am besten schon am Vortag die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten und mit der Schale in Salzwasser in 20 – 25 Min. gar kochen. Abgießen und im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln ca. 1 Std. abkühlen lassen.
2. Die Käserinde entfernen und den Käse grob reiben. Die Kartoffeln pellen und ebenfalls grob reiben. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und mit dem Majoran unter die Kartoffeln mischen. Die Kartoffelraspel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
3. Die Kartoffelmasse in die Pfännchen geben, flach drücken und mit dem Käse bestreuen. Im heißen Gerät 7 – 8 Min. überbacken, bis die Kartoffeln gebräunt sind und der Käse geschmolzen ist.