Rezept

Petersilien-Kartoffel-Rösti

Ein Rezept von Petersilien-Kartoffel-Rösti, am 07.06.2025

Zutaten

150 g	Petersilienwurzeln
	Salz
4 EL	Rapsöl
4 Scheiben	Raclettekäse (ca. 130 g)
450 g	mehligkochende Kartoffeln
	Pfeffer
50 g	rohe Schinkenwürfel (Kühlregal)
4 Stängel	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal, 41 g F, 26 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln schälen und auf einer Gemüsereibe grob raspeln. Mit ca. 1 TL Salz und etwas Pfeffer mischen.

2. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin leicht anbraten. Die Röstimischung dazugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. braten. Es soll an der Unterseite eine deutliche, goldbraune Kruste entstehen - die Rösti am besten nach 15 Min. leicht an einer Seite anheben und prüfen, ob sich die Kruste gebildet hat. Andernfalls bei etwas höherer Hitze noch einige Min. weiterbraten.

3. Die Rösti vorsichtig auf eine Platte stürzen. Das übrige Öl (2 EL) in der Pfanne erhitzen, die Rösti hineingleiten lassen und weitere 10 Min. braten, bis auch die zweite Seite goldbraun ist.

4. Den Käse darauflegen und alles zugedeckt ca. 5 Min. braten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und zum Servieren auf die Rösti streuen.