

CAÄÄSRÖSTI }

- ALTES TROCKENES BROT IN SCHEIBCHEN GESCHNITTEN (WIE FÜR BROTSUPPE)
- EMMENTALER } KÄSE
GREYERZER REZENT
ca. je 150 gr. IN KLEINE SCHEIBCHEN SCHNEIDEN
- 1 ZWIEBEL IN SCHNITZE SCHNEIDEN (MIT HEISSEM WASSER ÜBERGIESSEN)
- HEISSES WASSER ca. 1/2 l ÜBER ALLE ZUTATEN GIESSEN UND 15 MIN. ZIEHEN LASSEN. (DECKEL DARAUf)
- JETZT AB IN DIE BRATPFANNE. WIE EINE RÖSTI DIE EINE SEITE ANBRATEN, WENDEN UND MIT EINWENIG WEISSWEIN ÜBERGIESSEN. ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN UND ALLEN AM TISCH E GUTE!

SYLVIA HÄRTER

DAZU EIGNET SICH SAISON-SALAT UND EIN GLAS WEISS-WEIN.

