

Gemüserösti mit Ziegenkäse überbacken

3 Ei Butter

800 g Schalenkartoffeln

in der Bratpfanne erhitzen
schälen, raffeln, in grosse
Schüssel geben

200-300 g Saisongemüse
Zucchetti, Peperoni, Rüeblli,
Zwiebeln, Chinakohl, Wirz,
Lauch

3 – 4 Gemüse grob raffeln,
in Ringe oder Streifen
schneiden, mit den
Kartoffeln in die Schüssel
geben

Kräutersalz, Pfeffer

mit dem Gemüse und den
Kartoffeln mischen, in die
Bratpfanne geben, zu einer
schönen goldgelben Rösti
braten

Ziegenfrischkäse

Rösti zu einem Kuchen
formen, Ziegenfrischkäse
darüber verteilen, Pfanne
Zudecken

Ca 5 – 8 Minuten weiter braten bis der Käse zu schmelzen
beginnt

Schnittlauch, Peterli

Rösti auf eine Platte gleiten
lassen, mit Schnittlauch und
Peterli bestreuen und
servieren

Bähler's Hofprodukte, Heimenschwand

Kräutersalz und Ziegenfrischkäse sind bei uns erhältlich (Tel 033 453 17 65)

