

Zucchini-Kartoffel Rösti mit Comté AOP Fort Saint-Antoine



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 30 min.
Backzeit : 15 min.

Zutaten

- 400 g Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 3 Zucchini
- 5 Kartoffeln
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- 1 TL Salz/Pfeffer/Muskat
- Olivenöl
- Herzausstecher

Zubereitungsschritte





1. Comté AOP, Zucchini und Kartoffeln (geschält) mit einer Reibe grob reiben und zusammen in einer Schüssel vermengen. Nach 5-10 Minuten sollte das Wasser, das sich gebildet hat, abgeseigt werden.
2. Das Mehl und die zwei Eier können nun mit darunter gemischt werden. Würzen mit Salz/Pfeffer/Muskat
3. In einer heißen Pfanne mit Öl wird nun der Herzausstecher hineingelegt und mit der Masse gleichmäßig gefüllt. Nach kurzem Anbraten kann die Herzform herausgenommen werden.
4. Der Röstli muss von beiden Seiten gebraten werden, bis eine goldgelbe Farbe entsteht.
5. Der Röstli kann als Aperitif mit Tapas-Sauce serviert werden oder als Beilage zu Fleisch.

???**Die Vorteile von diesem Käse:** Durch den Comte bleibt der Röstli innen schön saftig und verleiht ihm einen tollen Geschmack.