

Rösti mit Chèvrerousse d'Argental, Mais und Roter Bete



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 10 min.

Zutaten

- 200 g Chèvrerousse d'Argental
- 600 g Kartoffeln
- 100 g Maiskörner
- 100 g rohe Rote Bete
- 40 g Isigny-Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: leicht ???





1. Die zuvor gewaschenen und geschälten Kartoffeln und Roten Beten raspeln.
2. Den Käse klein schneiden.
3. Das gesamte Gemüse, den Käse und die vorab geschmolzene Butter in einer Schüssel vermischen.
4. Mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer würzen.
5. Die zubereitete Masse zu Rösti formen.
6. In einer gut erhitzten antihafbeschichteten Pfanne und bei starker Hitze auf jeder Seite 5 Minuten braten.
7. Sobald die Rösti goldbraun und ganz durchgegart sind, auf den Tellern anrichten und dazu einen leckeren Salat reichen.