

Kartoffelrösti mit Lauch (für 4 Personen)

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat,
2 Stangen Lauch,
4 EL Öl,
125 g geriebenen Käse oder veganen „Käse“
1 TL Thymian,
1 EL Butter oder vegane Margarine

Kartoffeln schälen, zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden oder in feine Stifte hobeln.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Hälfte der Kartoffelstreifen hineingeben.

Lauchringe, Käse (oder veganen „Käse“) und Thymian darauf verteilen und mit den übrigen Kartoffeln bedecken.

Mit Butterflöckchen (oder veganen Margarineflöckchen) bestreuen.

Rösti 10 Min. bei geringer Hitze zugedeckt braten und dabei zwischendurch ringsum mit einem Pfannenheber vom Pfannenrand lösen.

Sind die Rösti auf einer Seite goldbraun gebacken, lässt man sie auf einen flachen Teller gleiten und gibt sie mit der rohen Seite nach unten in die Pfanne zurück.

Rösti noch 7 - 8 Min. braten. Evtl. mit frischem Thymian würzen.