

KARTOFFEL- RÖSTI

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Kochbox entschieden haben.

Wir verarbeiten saisonales Gemüse aus dem Knoblauchsland in verschiedensten Variationen.

Einen Großteil der Zutaten gibt's unter:
www.knoblauchsland-gemuese.de
– dem Onlineshop für Erzeugnisse aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

Wenn's geschmeckt hat,
einfach vorbeischaun bei:
www.knoblauchsland-gemuese.de
Wir würden uns riesig freuen!

Euer Knoblauchsland-Gemüse-Shop-Team



ZUTATEN AUS DER KOCHBOX

500 g festkochende Kartoffeln
1 Schale Kresse

AUS DEM VORRATSSCHRANK

ca. 50 g Butterschmalz oder Ghee
30 g Butter
etwas Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Kümmel



ZUBEREITUNG

Am Vortag die Kartoffeln mit dem Kümmel in Salzwasser ‚al dente‘ kochen, also nicht zu weich kochen. Über Nacht auskühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln schälen und die eine Hälfte grob, die andere Hälfte fein reiben.

Kräftig salzen und pfeffern. Mit Muskat würzen.

In einer kleinen Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und einen Teil (je nach Pfannengröße) der Kartoffeln darin einige Minuten unter Rühren bräunen. Dann mit einem Löffel oder Pfannenwender zu einem kleinen runden Kuchen zusammenschieben.

Dann nicht mehr rühren und die Kartoffeln ca. 10 Minuten braten, bis die Unterseite gebräunt ist.

Vorsichtig werden und noch einige Butterflöckchen in die Pfanne geben. Weitere 10 Minuten braten.

Im 80 Grad heißen Ofen warmhalten und die restlichen Kartoffeln auf die gleiche Art braten.

Mit Kresse garnieren und zum Beispiel mit dem Gurkensalat genießen.

GUTEN APPETIT!