

Kartoffel-Röstis aus Raclette-Pfännchen



Gesamtzeit
45 Minuten



Schwierigkeit
Einfach

Energie 141.0 kcal Eiweiß 6.9 g Fett 7.9 g
Kohlenhydrate 10.7 g



6/10

ErnährWert

1

Du brauchst
Küchenreibe

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln • 1 Ei (Zimmertemperatur)
• 4 EL zarte Haferflocken • Muskatnuss • Salz

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und leicht das Wasser aus der Kartoffelmasse drücken. Das Ei mit einer Gabel verschlagen und mit den Haferflocken unter die Kartoffeln mischen. Mit Muskatnuss und Salz würzen.

2

Zutaten
100 g Kirschtomaten

Kirschtomaten waschen, halbieren und in eine kleine Schale geben. Übrige Zutaten in kleinen Schalen auf dem Tisch anrichten.

3

Zutaten
Öl zum Bestreichen des Raclettes

Racletteplatte mit Öl bestreichen und kleine Röstis darauf goldbraun braten.

Zutaten für 12 Portionen

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Ei (Zimmertemperatur)
- 4 EL zarte Haferflocken
- Muskatnuss
- Salz
- 100 g Kirschtomaten
- Öl zum Bestreichen des Raclettes
- 80 g Chorizo in Scheiben
- 150 g Raclettekäse
- 200 g Gurken-Quark

Utensilien

Küchenreibe

4**Zutaten**

80 g Chorizo in Scheiben • 150 g Raclettekäse • 200 g Gurken-Quark

Fertige Röstis in ein Pfännchen geben, Chorizo und Kirschtomaten daraufgeben. Dann mit Raclettekäse belegen und überbacken. Fertige Kartoffel-Röstis in Gurken-Quark dippen.