

RÖSTI einmal anders

4 Kartoffeln
2 Esslöffel Pflanzenöl
120 g Frischkäse
1 Esslöffel gehackte Petersilie
1 Esslöffel gehackter Schnittlauch
1 Esslöffel Zitronensaft
150 g Räucherlachs

1. Schäle die Kartoffeln und reibe sie. Dann drückst du sie gut aus. Teile die Kartoffelmasse in 4 gleiche Portionen und lege sie zum Abtropfen auf ein Küchenpapier.

2. Erhitze 2 Teelöffel Öl in einer grossen Pfanne. Gib 2 Portionen Kartoffeln hinein und drücke sie platt. Brate die Rösti bei mittlerer Hitze, bis sie goldbraun ist. Dann drehst du sie um und brätst sie auf der andern Seite. Lass die beiden Rösti auf Küchenpapier abtropfen und bereite die restlichen 2 Portionen gleich zu.

3. Mische den Frischkäse mit den Kräutern und gib den Zitronensaft dazu.

4. Verteile die Rösti auf 4 Tellern, gib mit einem Löffel Frischkäse darauf und garniere alles, wie unser Foto zeigt.



*Dieses Rezept stammt aus dem Buch
«Koch-Hits für Kids und Teens»,
erschienen im Egmont Verlag und
in jeder Buchhandlung erhältlich.*