

Kartoffelrösti






Kartoffeln, Salz und Butter: Drei mehr als beliebte Zutaten! Als Rösti, außen gold-gelb und knusprig und innen saftig und weich, erfreuen sie die ganze Familie.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 50 g Butter
- 250 g Mager Quark
- 100 g Frischkäse
- 100 g Joghurt
- 1 Bund Schnittlauch
- 5 Radieschen
- Salz
- ½ TL Paprika edelsüß

Auf einen Blick

-  **Warme Hauptmahlzeit**
-  **Zeit: 30 Minuten**
Mit Kind: 30 Minuten
-  **Allergene: Milch**

So geht's

- 1.** Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen durchkneten und die Masse zu vier festen Klößen ausdrücken und diese zur Seite legen, so dass nur noch das Wasser in der Schüssel verbleibt.
- 2.** Das Wasser fünf Minuten stehen lassen, die Stärke setzt sich nach unten hin ab. Dann das Wasser abgießen, die Stärke bleibt am Boden kleben. Die Kartoffelklöße wieder in die Schüssel zu der Stärke geben und alles miteinander verkneten.
- 3.** Die Hälfte der Butter in einer Pfanne (26–28 cm Durchmesser) zerlassen, Kartoffelmasse gleichmäßig in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten backen.
- 4.** Einen Teller mit der oberen Seite auf die Pfanne drauflegen, die Pfanne schnell wenden, so dass der Rösti auf der noch nicht gebackenen Seite in den Teller kommt.
- 5.** Restliche Buttermenge in die Pfanne geben und den Rösti mit der ungebackenen Seite nach unten weitere 8 Minuten fertig backen.
- 6.** Quark, Frischkäse und Joghurt glattrühren, Schnittlauch und Radieschen waschen putzen, fein schneiden und unter die Quarkmasse rühren und mit den Gewürzen abschmecken.