



RACLETTE-KURKUMA-RÖSTI MIT ROHSCHINKEN

für 4 Personen
zubereiten: ca. 60 Minuten
seiden: ca. 40 Minuten

1 kg Gschwellti (aus fest
kochenden Kartoffeln),
vom Vortag
2 cm Kurkumawurzel,
fein gerieben
2 TL Salz
2 EL Bratbutter oder Ghee
1 Zwiebel fein gehackt

200 g Raclettekäse, in Stücken
100 g Rohschinken, in Streifen
Wenig grüne Pfefferkörner,
zerdrückt

- 1 Kartoffeln am Vortag in der Schale je nach Grösse 25–40 Min. weichkochen, auskühlen lassen.
- 2 Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel grob reiben, mit Kurkuma und Salz mischen.
- 3 Butter oder Ghee in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebel anbraten, Kartoffelmasse begeben, unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. anbraten. Mit der Bratschaufel eine Rösti formen, leicht andrücken. Rösti bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 10 Min. knusprig braten.
- 4 Käse auf der Rösti verteilen, bei kleinster Hitze zugedeckt ca. 5 Min. schmelzen lassen. Rohschinken darauf verteilen, würzen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

