

# Rösti mit durren Zwetschgen

Monatsmenü August 2017 / 4 Personen

1 ½ kg Kartoffeln (mehlige Sorte)	waschen, im Siebeinsatz je nach Grösse 50-60 Min, weich dämpfen (Gschwellti zubereiten) auskühlen lassen (wenn möglich über Nacht) Gschwellti schälen und an der Röstiraffel reiben
Bratbutter 1 grosse Zwiebel, gehackt Salz	in Bratpfanne erhitzen zugeben, hellgelb dünsten, geriebene Kartoffeln beifügen würzen, Rösti unter mehrmaligem Wenden auf mittlerer Stufe knusprig braun braten
1 Handvoll entsteinte gedörrte Zwetschgen, geviertelt, in lauwarmem Wasser mind. 15 Min. eingeweicht	gut abtropfen, gegen Ende der Bratzeit unter die Rösti mischen
Salz, Pfeffer	abschmecken
1 Bund Peterli glatt	klein hacken und als Garnitur darüber streuen



## Variante

Gedörrte Zwetschgen mit gedörrten Birnenschnitzen mischen oder Zwetschgen ganz durch Birnen ersetzen

Die Ebenrainköchin wünscht "ä Guete".

**ErnährungPlus**  
mehr als essen und trinken

Landwirtschaftliches Zentrum **EBENRAIN** | Ebenrainweg 27 | 4450 Sissach  
www.ebenrain.ch | Telefon: 061 552 21 21 | Fax: 061 552 21 55 | E-Mail: lze@bl.ch