

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Pastinakenrösti



Monatsmenü Dezember 2018 / 4 Personen

500 g	Pastinaken, geschält	
600 g	mehlig kochende Kartoffeln, geschält	an der Röstiraffel reiben
1	Zwiebel, fein geschnitten	
½ KL	Salz	zugeben, mischen
1 EL	Bratbutter	in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 28 cm Durchmesser erhitzen
		Pastinaken-Kartoffelmischung hinein geben, auf mittlerer Stufe unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Min. zugedeckt braten
		einen Kuchen formen und die Unterseite goldbraun braten, mit Hilfe eines Tellers wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten
4	Scheiben Schinken, halbiert	auf die Rösti legen
100 g	Raclettekäse	darüber verteilen, Deckel aufsetzen, bis der Käse geschmolzen ist
wenig	Petersilie oder Federkohl, fein gehackt	darüber streuen

Mit einem winterlichen Salat oder Apfelmus servieren

Varianten

- Pastinaken durch Rüebli, Pfälzerrüebli, Kürbis, Sellerie oder Topinambur ersetzen
- Schinken durch Rohschinken ersetzen oder weglassen (Käsemenge etwas erhöhen)
- Die Rösti auf eine ofenfeste Platte gleiten lassen, in der oberen Ofenhälfte bei 220 °C (Heissluft 200 °C) 15-20 Min. gratinieren

Die Ebenrainköchin wünscht "ä Guete".

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken