

Käse-Rösti-Taler mit Salat

Zutaten für ca. 8 Personen:

Für die Rösti:

1600g vorwiegend festkochende Kartoffeln
4 Eigelbe
300g geriebenen Käse (Gouda oder Edamer)
2-4 EL Kartoffelstärke, je nach Kartoffelsorte
½ TL Kümmelsamen
Muskat
Pflanzenöl zum Braten
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

1 Eisbergsalat-Kopf
Öl
Essig
Salatkräuter

Zubereitung (ca.45 min):

1600g Kartoffeln schälen und reiben.
In ein feuchtes Küchentuch wickeln und in eine Schüssel ausdrücken.
Den Kartoffelsaft etwas stehen lassen, dann abgießen, so dass die abgesetzte Stärke auf dem Boden der Schüssel zurück bleibt.
Die geriebenen Kartoffeln mit 4 Eigelben, 300g Käse und der Kartoffelstärke vermengen.
Mit ½ TL Kümmel und etwas Muskat würzen.

In einer beschichteten Pfanne Pflanzenöl erhitzen.
Dann Häufchen vom Teig portionsweise in die Pfanne setzen.
Etwas flach drücken und 2-3 Minuten goldbraun backen.
Wenden und weitere 2-3 Minuten goldbraun fertig backen.
Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Die Rösti auf einem Teller stapeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat putzen und in kleine Blätter rupfen oder schneiden und in eine Schüssel geben.
Mit Öl, Essig und Salatkräutern anrichten.
Etwas ziehen lassen und zu den Rösti dazu reichen.