Käse-Rösti mit Quark

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Puffer

Zutaten (4 Personen)

» 400g Quark
» 5-6 EL Milch
» Salz & Pfeffer
» 1 Bd. Schnittlauch
» 600g Kartoffel(n)
» 4-6 EL Öl
» 160g Romadur
» 1/2 Bd. Radieschen

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Quark mit Milch cremig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und unter den Quark mischen. Gekochte und gepellte Kartoffeln grob raffeln und in 4 Portionen teilen.

2. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, ¼ der Kartoffeln hineingeben und gut andrücken. Braun braten, dann wenden und mit ¼ der Käsescheiben belegen. Rösti von der zweiten Seite fertig backen. Rausnehmen und warm stellen. Nach und nach 3 weitere Käse-Rösti backen.

3. Radieschen putzen, waschen, in Streifen schneiden, auf den Quark geben. Quark zu den Rösti servieren.

Nährwerte: 477kcal/E24g/F30g/KH30g pro Portion

angelegt am: 18.07.2006 Rezept-Nr: 2125

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke