

Rösti



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg Kartoffeln• 2 Zwiebeln• Öl• Schinkenwürfel• 100g geriebener Käse• Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat <p>Dazu schmeckt gut Apfelkompott!</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln waschen und raspeln.2. Zwiebeln waschen, klein schneiden und zu geraspelten Kartoffeln geben, mit Salz abschmecken.3. Etwas Öl in Pfanne erhitzen, 1/3 der Kartoffel-Zwiebelmasse in Pfanne geben, darüber 1 EL Schinkenwürfel verteilen.4. Dies so lange wiederholen bis die gesamte Masse in der Pfanne ist, dann wenden und knusprig braten.5. Zuletzt 100 g geriebenen Käse über Masse streuen und auflösen lassen.

Rezept von Reinhard Graßmann

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied