

RÖST- KARTOFFELN MIT KÄSE

mit
Elbländer Nussig
Portion

Mein Stück Natur.

HAUPTSPEISE

ZUTATEN

FÜR 3-4 PERSONEN

800 g festkochende
Kartoffeln
100 g Heinrichsthaler
Elbländer Nussig Portion
150 g durchwachsener
Speck
2 große Zwiebeln
4 EL Speiseöl nach Wahl
1 EL Butter

Salz, Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

ca. 45 min

ZUBEREITUNG

Zu Beginn die Kartoffeln schälen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Speck von der Schwarte und den Knorpeln befreien und klein würfeln.

Jetzt die Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel klein hacken, die andere in feine Ringe schneiden. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin kurz auslassen. Dann die Kartoffelscheiben hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter Wenden goldbraun anbraten.

Nun die Zwiebelwürfel über die Kartoffeln streuen, aber zunächst nicht umrühren. Die Pfanne abdecken und die Kartoffeln nach 5 Minuten vorsichtig wenden. Jetzt für weitere 5 Minuten braten lassen.

Währenddessen in einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebelringe darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Anschließend die Petersilie abrausen, fein hacken und den Käse reiben.

Zum Schluss den Käse unter die heißen Bratkartoffeln mischen, bis er geschmolzen ist.

Die fertigen Bratkartoffeln auf Teller verteilen und die gebratenen Zwiebelringe darüber geben. Jetzt noch Petersilie on Top und fertig sind die Schweizer Röstkartoffeln.

En Guete – Guten Appetit!

*Guten
Appetit!*