



Rösti mit Bergkäse und Speck

Zeit: 30 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 2 Personen)

- **450 g** Kartoffeln mehlig, geschält und gekocht
- **70 g** Speckwürfel
- Butterschmalz zum braten
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Muskat
- **130 g** [Alma Bergkäse, gerieben](#)
- **1/2 Bund** Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abschütten, schälen und kalt stellen – am besten am Vortag.
2. In einer beschichteten Pfanne die Speckwürfel anbraten und mit den geraffelten Kartoffeln in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Die Kartoffel-Speck Mischung in derselben Pfanne leicht anbraten, würzen und zu einem Kuchen formen und für ca. 15 Minuten langsam braten bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.
4. Rösti mit Hilfe einer Platte wenden und für weitere 10 Minuten langsam fertig braten.
5. Alma Bergkäse auf Rösti verteilen und zugedeckt 2 Minuten ziehen lassen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.
6. Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Alma Tipp: Die Rösti wird besonders aromatisch, wenn Sie eine in Streifen geschnittene Zwiebel zu der Kartoffel/Speck Mischung geben.

Alma wünscht einen guten Appetit!