

Berner Rösti von DIEküche

Mengen für 10 Personen
dazu Salat servieren.

Rösti wie Ofenkartoffeln zubereiten und Käse 5 Min. vor Backende auf Rösti geben.

2.0 kg Kartoffeln festkochend	Wie Gschwellti zubereiten, abkühlen lassen schälen und grob raffeln
1.0 Stück Zwiebeln	Schneiden dazufügen, mitdünsten und Kartoffeln dazugeben. unter mehrmaligem Wenden 15-20 Min. goldgelb backen.
100 g Tofu	Klein schneiden
300 g Käsescheiben	Kässscheibe, Raclette oder anderer Käse zum überbacken auf Rösti geben in Ofen oder im Backofen überbacken.