Champignons-Rösti (Erweiterung zum Grundrezept) von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: bettybossi

Tags: enthält Pilze

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Kartoffelraffel

20 g Schalotte	hacken
500 g Frische Champignons	in Scheiben schneiden
300 g Speckwürfeli	alles zusammen anbraten
5.0 g Bratbutter	dazugeben
10 g Petersilie, frische	fein schneiden
1.0 kg Kartoffeln festkochend	waschen und auf Siebeinsatz kochen. Dämpfzeit 30-40 min Dampfkochtopf 6-10 min Kartoffeln danach schälen und grob raffeln. Kartoffeln mit Champigonons mischen, zu einem Kuchen formen, 15 - 20 min goldbraun braten.