

Rösti

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

3.0 kg Kartoffeln festkochend	Mit Schale dämpfen. Dämpfzeit 30-40 min Dampfkochtopf 6-10 min Kaltstellen. Schälen und raffeln
-------------------------------	---

125 g Butter	Während dem Braten immer wieder Butter an der Seite schmelzen, damit es auf dem Pfannenboden immer Butter hat.
--------------	--

500 g Raclettekäse	über der Rösti verteilen, schmelzen lassen
--------------------	--

300 g Tomaten	in Scheiben schneiden, mitbacken
---------------	----------------------------------

ACHTUNG: Kartoffeln am Vortag kochen.