

Rösti mit Käse und Salat

von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Paprika, Muskatnuss, Pfeffer

| | |
|-------------------------------|----------|
| 3.0 kg Kartoffeln festkochend | Raffeln |
| 5.0 Stück Zwiebeln | |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 5.0 dl Rapsöl | |
| 40 g Raclettekäse | |
| 300 g Eisbergsalat | (1 Kopf) |
| 500 g Rüebl | |
| * 225 g Gurken | |
| 1.0 Liter Salatsauce | |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Kartoffeln vorkochen (ggf. am Tag zuvor, braucht viel Zeit).

Salat schnippeln.

Kartoffeln und zwiebeln raffeln. Knobli pressen. Alles im Öl anbraten. Raclettekäse drauf legen und im Ofen warm behalten. Die Spiegeleier braten.