

# Gut & günstig: Mini-Rösti mit Greyerzer für CHF 12.-



**Kartoffeln und Käse - eine himmlische Kombi! Vom heutigen Rezept für herzige Mini-Rösti mit würzigem Greyerzer wird eine 4-köpfige Familie für weniger als 12 Franken satt.**

Das heutige Gericht entspringt dem Kochlöffel von Adrian Tschanz. Ich habe es in seinem Kochbuch «Tschanz kocht» entdeckt und war so begeistert, dass ich es unbedingt mit euch teilen wollte.

Das Rezept ist schnell zubereitet, sättigend und wird dank der Kombi von Greyerzer Käse und frischem Thymian richtig spannend.

Die geräffelten Händöpfel mit dem sämigen Käse sind glutenfrei, vegetarisch und kinderfreundlich. Mir schmecken die Mini-Rösti am besten, wenn sie von einem grünen Salat mit Bime begleitet werden. Die Früchte ergänzen den Käsegeschmack einfach perfekt!

- 1-1½ kg festkochende Kartoffeln
- 200 g rezenter Greyerzer Käse
- 150 g Butter (so steht es im Kochbuch; ich verwende weniger Butter)
- 1 Zweig Thymian, fein gehackt
- Eine Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

1. Die Kartoffeln waschen und schälen, mit einem Gemüsehobel in feine Streifen raspeln. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.
2. Die Kartoffelstreifen in der Hälfte der Butter in einer beschichteten Pfanne anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen.
3. Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und in eine grosse Schüssel geben.
4. Käse dazureiben und alles gut mit den Thymianblättern vermischen.
5. 8 kleine Rösti formen und diese bei mittlerer Hitze im Rest der Butter auf beiden Seiten goldbraun braten.

**Zubereitungsdauer: 30-40 Minuten**

## **Terram Helveticam Pinot Noir du Valais AOC**

Purpurrot mit ziegelroten Reflexen. Duftet nach schwarzen Beeren und Pfeffer. Kräftiger, voller Körper, lang anhaltend im Gaumen.

Jetzt im Weinshop ansehen >

