

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Weißkohl-Kartoffel-Rösti vom Blech

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 750 g Weißkohl, 200 g geriebener Käse, 200 g Schmand, 3 Eier, 3 Esslöffel Öl, Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln waschen und in Salzwasser halb gar kochen. Pellen und grob raffeln. Weißkohl putzen, halb durchschneiden und vom Strunk befreien. Mit der Küchenmaschine fein hobeln. Backofen auf etwa 180 °C vorheizen.

Eier, Schmand und Öl verrühren. Die Creme mit Kartoffeln, Weißkohl und Käse vermengen. Kräftig abschmecken. Eine Fettpfanne mit Backpapier auslegen. Die Kartoffel-Weißkohl-Mischung darauf geben und verteilen. Etwa 45 Minuten im Backofen goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und Rösti in Stücke schneiden.

Tipp

Dazu schmeckt Wild, aber auch Kräuterquark und Lachs.
Anstelle von Weißkohl lässt sich auch Spitzkohl verwenden.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com