

Kartoffel-Spinat Rösti



Zutaten Kartoffel-Spinat Rösti

- 8 mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 300g Spinat (TK)
- 100g Kashkaval (optional Pizzakäse)
- Muskatnuss
- Öl zum Anbraten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und reiben. Spinat auftauen und gut ausdrücken. Käse reiben.

Die geriebenen Kartoffeln in einem Küchentuch den Saft der Kartoffel gut ausdrücken. In eine Schüssel geben und den ausgedrückten Spinat dazu geben. Beides gut vermischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer gut würzen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Kartoffel-Spinat-Mischung in die Pfanne geben, dann den geriebenen Käse bestreuen und mit abschließend eine weitere Schicht Kartoffel-Spinat-Mischung oben auf legen. Das Rösti auf mittlere Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten dünsten. Dann den Deckel abnehmen, die Hitze erhöhen und den Rösti knusprig werden lassen. Sobald der Boden braun ist, das Rösti drehen. Hier ist eine Tortenretter oder ein Teller, der in die Pfanne passt, ganz praktisch.

Wenn die zweite Seite ebenfalls knusprig wird, dann das Rösti aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller anrichten