

## 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, sobald das Öl richtig heiß ist die Hitze reduzieren und die Hälfte der Kartoffel-Spinat-Mischung hineingeben. Mit einem Küchengerät alles gut runter und zusammen drücken. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und ca. 5 Minuten dünsten lassen, dann den Deckel herunternehmen und die Hitze erhöhen und den Boden der Kartoffelmischung anrösten lassen.

Nun den ersten halben Rösti umgedreht herausholen und kurz auf die Seite stellen. und die zweite Hälfte der Mischung wie im ersten Schritt beschrieben ebenfalls dünsten und rösten.

Wenn der zweite Teil fertig ist, dann das Rösti mit dem geriebenen Käse bestreuen und die erste Rösti Hälfte obendrauf geben. Nun die Hitze auf die mittlere Stufe stellen und kurz warten bis der Käse geschmolzen ist. Danach alles auf einem großen Teller anrichten.

Zwei Anmerkungen:

Ich habe den ersten halben Rösti mit einem Tortenretter gedreht dabei habe ich den Tortenretter auf die Pfanne gelegt und die Pfanne komplett umgedreht. Umso einfach ging es dann beim Zusammenbauen. Das Rösti ließ sich leicht oben aufschieben.

Zu der Rösti gab es bei uns ein Feldsalat mit Äpfel Stücken und ein Kräuterquark dazu. Es war perfekt ergänzend dazu.