



# Schweizer Rösti

4 Portionen

## Zutaten

800 g Kartoffeln festkochen – Salatkartoffeln – nur halbgekocht

150 g Greyerzer Bergkäse

Salz

Pfeffer

ein Eidotter

Eine sehr gute Gusseisenpfanne oder eine beschichtete Pfanne verwenden

## Zubereitung

Kartoffeln nicht komplett weichkochen – funktioniert übrigens auch mit rohen geriebenen Kartoffeln! Erkalten lassen – schälen und dann mit einer groben Reibe reiben. Mit Salz, Pfeffer und einem Eidotter verrühren und mild abschmecken  
In einer guten Pfanne die heiß sein

muss ca. 2-3 cm dick einfüllen und knusprig anbraten- umdrehen - mit Greyerzer Käse bestreuen, und für ca. 7 Minuten ins heiße Rohr stellen – Knusprig fertigbraten – und noch sehr heiß servieren