

Kartoffel – Rösti - Toast

Zutaten für 4 Personen

Für die Röstitoast:

1000g Kartoffeln, am Vortag gekocht
2 Stk. Eier
Salz, Muskat, Pfeffer, Kräuter
Zwiebel fein
Öl

Für die Füllung: (Je nach Belieben)

Schinken oder Fisch
Käse
Zucchinischeiben, Melanzanescheiben, gegrillt (vorgebraten)
Tomatenscheiben
Paprikastreifen gewürfelt

Zubereitung:

Gekochte Kartoffel schälen, grob reiben, würzen, Ei und fein geschnittenen Zwiebel unterheben.

Beschichtete Pfanne mit Öl erwärmen. Kartoffelmasse rund oder eckig formen, in Pfanne legen und beidseitig langsam goldbraun braten.

Auf ein Blech geben, mit den angegebenen Zutaten beliebig belegen, mit zweitem Röstitoast abschließen.

Im vorgeheizten Rohr ca. 10 Minuten fertig backen.

Hier können sie ihre eigene Kreativität voll zur Geltung bringen. Nehmen sie alles was sie z.B. auch auf eine Pizza haben wollen.