



Appenzeller Käserösti mit Feldsalat in Walnuss Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Käserösti von rohen Kartoffeln mit dem lecker geschmolzenen Innenleben, einfach und schnell gemacht. Abwechslungsreiche Küche, ideal für den Single für jeden Tag

Zutaten

- 800g geschälte Kartoffeln, roh in Streifen gehobelt
- 4 Scheiben Appenzeller Bergkäse, ca.1cm dick geschnitten
- 1 Ei
- 1 El Mehl
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehobelten, rohen Kartoffelstreifen zunächst in 4 Portionen à 200g teilen.

Schritt2

Die Hälfte (100g) in eine passende Pfanne mit heißem Butterschmalz (oder Butter und Öl) geben, andrücken und ca. 5-6 min. bei mittlerer Hitze knusprig braun anbraten.

Schritt3

Während dessen das Ei mit einem El Milch verklappern.

Schritt4

Den Käse mehlen und durch das Ei ziehen, mittig auf die erste Kartoffelschicht setzen und weitere,100g Kartoffelstreifen darüber geben, gut an den Rändern andrücken.

Schritt5

Nunmehr Alles einmal wenden und weitere ca. 5-6 min. zu Ende braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Ein besonders krosser Kartoffelrösti aus rohen Kartoffeln ist entstanden, besonders lecker mit dem „geschmolzenem Käse Innenleben“.

Schritt8

Gern reiche ich dazu einen großen, frischen Feldsalat in einer Walnussvinaigrette un knackig gerösteten Walnüssen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, fleischlos, für jeden tag, gefüllt, kartoffeln, lecker, preiswert, rösti, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/appenzeller-kaeseroesti-mit-feldsalat-in-walnuss-vinaigrette/>