

# Schweizer Rösti mit jungem Porrèe und Gryerzer Käse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Die fleischlos, herzhaft, leckere Alternative für jeden Tag

## Zutaten

- 1 kg Pellkartoffeln, in groben Streifen gehobelt
- 400 g junger Porrèe (Nur das Weiße)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 100 g Gryerzer, Appenzeller oder auch Pizzakäse
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Porrèeaufgabe:

### Schritt2

Den Porree zunächst putzen, gut waschen und in 2 cm große Stücke schneiden.

### Schritt3

Den fein gewürfelten Knoblauch in etwas Butter anschwitzen und den Porrèe dazu geben.

### Schritt4

3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

## **Schritt5**

Crème fraiche dazugeben, kurz halten und cremig verkochen, ev. leicht mit etwas Speisesärke binden. Etwas abkühlen lassen.

## **Schritt6**

Die Rösti:

## **Schritt7**

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln nur halb garen, mit etwas Kümmel kochen. (Geht auch schon am Vortag)

## **Schritt8**

Auskühlen lassen, pellen und auf der Küchenreibe in grobe Streifen hobeln.

## **Schritt9**

Die so vorbereitete Kartoffelstreifen in eine große Pfanne mit heißem Butterschmalz geben und wie ein großer Pfannkuchen etwas andrücken. Salzen, pfeffern, auf beiden Seiten jeweils ca. 3 - 4 min. goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech setzen. Üppig mit dem Porreegemüse belegen und reichlich frisch gehobelten Käse darüber verteilen.

## **Schritt10**

Den Backofen auf 180 ° C hochfahren und die Rösti 6 - 8 min. überbacken.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Den Tellerreibekuchen direkt aus den Ofen kommend anrichten und sofort servieren.

## **Schritt13**

Dazu passt ein kühles Glas trockener Wein oder auch ein Pils.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** fleischlos, für jeden tag, preiswert, schweizer rösti

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-roesti-mit-jungem-porree-und-gryerzer-kaese/>