

Zünftige Kartoffelrösti mit Speck und Salami

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 16m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:06 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '66', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '16m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schweizer Art, eine einfache Variante vom Blech, abwechslungsreiche Alltagsküche

Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln, grob geraffelt
- 1 El Mehl
- 1 El Maismehl
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 100 g magerer Speck, gewürfelt
- 150 g Salami, in 3 cm großen Blättern
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Ein ausreichend großes Backblech ausbuttern, den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Schritt2

Die geraffelten Kartoffeln mit dem gewürfelten Speck und den Salami Blättern mischen, die Milch, Mehl und das Maismehl dazu geben. Wenig salzen, pfeffern, glatt auf dem vorbereitem Blech verstreichen, andrücken.

Schritt3

Für ca. 50 min. auf der untersten Schiene backen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Heraus nehmen, in mundgerechte Stücke schneiden, sofort servieren.

Schritt6

Gern reiche ich dazu etwas geriebenen Käse und ergänze alles mit einem frischen Blattsalat.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** Schweizer Art

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftige-kartoffelroesti-mit-speck-und-salami/>