

Rösti von Kartoffeln mit Bündner Fleisch und Gruyerekäse,

Alpen-Blütenschmand

Zutaten für 10 Personen

- 2,0 kg Kartoffeln, mit der Schale gekocht
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuß, frisch gerieben
- 2 St. Eier, frisch
- 0,2 l Sonnenblumenöl
- 1,0 kg Strauchtomaten, in Scheiben
- 0,4 kg Bündner Fleisch, in dünne Scheiben
- 0,4 kg Gruyerekäse, frisch gerieben
- 0,5 Kg Schmand oder Hüttenkäse
- 15 g Alpenblüten, oder andere Blüten, gerieben
- Olivenöl nach Bedarf

Zubereitung

1. Die gekochten Kartoffeln schälen und etwas abkühlen lassen, dann mit einer groben Küchenreibe in Streifen raspeln.
2. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Eiern abschmecken.
3. Das Sonnenblumenöl erhitzen die Kartoffelmasse flach in die Pfanne drücken, goldgelb backen, wenden, die andere Seite ebenfalls goldgelb backen.
4. Das Kartoffelrösti kreisförmig, abwechselnd mit Strauchtomate und dem Bündnerfleisch belegen, sodaß die Mitte des Kartoffelrösti frei bleibt.
5. Mit dem geriebenen Gruyère Käse bestreuen, im Backofen bei 150 °C ca. 10 Minuten überbacken
6. Schmand oder Hüttenkäse mit den Alpenblüten oder anderen Blüten mit ein paar Tropfen Olivenöl glatt rühren.
7. Die Kartoffelrösti auf den Teller geben in die Mitte den Alpen-Blütenschmand hinein füllen, garniert mit frischen Blüten.

Tipp: Dazu serviert man frische Blattsalate der Saison.



Weitere Serviertipps

- Austausch von Belag:
 - Schinken, Ananas, Käse
 - Schinken, Birnen, Gorgonzola
 - Ratatouille-Gemüse, mediterrane Kräuter
 - Tomatenmus, verschiedene Gemüse oder Pilze
 - Zwiebel, Speck, saure Sahne (Flammkuchen)



Küchentipp

- Kann man mit kleinen Kartoffelrösti (80 g) gut als Beilage machen.
- Kartoffelrösti gibt es auch als TK Produkt.



Tipp zur Gartechnik

- Beim Überbacken darauf achten das der Käse nicht so lange im Backofen ist.

Diät-Eignung

- Vollkost
- Reduktionskost (Kartoffelrösti nur 100 g, der Käse sollte nur 30 % haben, der Alpenblütendipp aus mager Quark und Joghurt.)
- Fettstoffwechselstörung (der Kartoffelrösti nicht mit Vollei, nur Eiklar, der Käse sollte 30 % haben, der Alpenblütendipp aus mager Quark und Joghurt.)
- Diabetes mellitus, (Gewicht der Kartoffeln beachten)
- Purinarmer Kost (ohne Bündnerfleisch)
- Vegetarische Kostform (ohne Bündnerfleisch)