

Kartoffelrösti

(für 4 Personen)

Zutaten

800g vorwiegend
festkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

1 Eigelb

Öl zum Braten

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und von Hand oder mit der Küchenmaschine grob raspeln.

Mit der Hand gut auspressen, damit überschüssige Feuchtigkeit austritt.

Zwiebel schälen und fein reiben (Küchenmaschine oder Handreibe).

Zwiebel und Kartoffeln in eine Schüssel geben.

Salzen und pfeffern.

Ei trennen und das **Eigelb** zur Kartoffelmasse geben, gut mischen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffelmasse mit dem Löffel portioniert hineingeben als Rösti ausbacken.

Es sollte ca. 16 kleine Rösti ergeben!

Auf Küchenkrepp geben um überschüssiges Fett entfernt ist, dann servieren!