



Kartoffelrösti mit Munster - Käse überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Wer kennt es nicht. Am Vortag gab es zum Mittag-/Abendessen ein Gericht mit Kartoffeln als Beilage und natürlich sind wieder viel zu viele Kartoffeln übrig geblieben.

Was also Sinnvolles tun mit den „Resten“ von gestern? Bratkartoffeln gehen immer, soviel steht fest. Viele vergessen dabei aber meist die Möglichkeit die Bodenfrüchte einfach mal zu zerreiben oder zu stampfen und aus ihnen leckere Rösti zuzubereiten.

Mehr als ein beherztes Zusammendrücken in der Pfanne ist auch gar nicht nötig. Die Bindefähigkeit liefert die Kartoffel, dank des hohen Eigenanteils an Stärke, gleich mit.

Sobald eine goldbraune Röststufe erreicht ist, einfach den Käse aus der Zutatenliste auflegen, Deckel drauf und sprichwörtlich zusehen wie er vor sich hinschmilzt.

Als Beilage verwenden wir in diesem Rezept Salat, den sie ganz nach eigenen Vorlieben gestalten können. Wer kein frisches Blattgrün zur Hand hat, kann sich auch mit einem Klassiker behelfen - dem guten alten Apfelmus.

Wohl bekommts!

Zutaten

- 500 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, grob gehobelt (Am besten vom Vortag)
- 2 mittelgroße Zwiebel in dünnen Scheiben
- 4 El Pflanzenöl
- 120 g reifer Munsterkäse ohne Rinde, in dünnen Scheiben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehobelten Kartoffeln mit den Zwiebeln mischen, salzen, pfeffern. Jeweils die Hälfte in eine beschichtete Pfanne mit heißem Pflanzenöl geben, zusammen drücken, so dass ein Fladen entsteht.

Bei mittlerer Hitze etwa 15 - 20 min. auf beiden Seiten goldgelb und knusprig braten, dabei mit Hilfe eines flachen Deckels oder Teller wenden.

Schritt2

Mit dem Munster - Käse belegen, Deckel auf die Pfanne setzen, cremig schmelzen lassen. Sofort zu Tisch geben und mit einem frischen Marktsalat ergänzen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte **Tags:** kartoffeln, Kartoffelrösti, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelroesti-munster-kaese-ueberbacken/>