

**Rainer Klutsch**  
**Käse-Rösti mit Feldsalat****Mittwoch, 20. November 2024**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Heimatküche

**Zutaten:**

Für die Rösti:

800 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas	Salz
200 g	Bergkäse
4 EL	Butterschmalz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Schnittlauch

Für den Salat:

100 g	Feldsalat
2 EL	Apfelessig
1 Prise	Zucker
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Rapsöl
1 EL	Walnussöl

**Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln gut abwaschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. (Dies kann auch gut am Vortag gemacht werden.)
2. In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
3. Käse reiben. Kartoffeln in Späne hobeln.
4. In zwei Pfannen Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffelspäne auf die beiden Pfannen verteilen. Käse darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen gleichmäßig bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti in der Pfanne locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
6. Für die Salatsauce in einer Schüssel Essig, Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren, das Raps- und Walnussöl zugeben, mit einem Schneebesen verrühren, den Salat dazugeben und vermengen.
7. Die beiden Rösti aus den Pfannen nehmen, halbieren, auf Teller geben und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu den Feldsalat servieren.

Pro Portion: 600 kcal/ 2510 kJ  
25 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 47 g Fett