

Rezept

Kartoffelrösti



Info

🕒 30 Min.
Gesamtzeit

📏 leicht



Zutaten für - 4 + Portionen

2 **Brokkoli** mittelgroß

200 g **Butter**

1 **Zitrone** Saft

Kräutersalz

800 g **Kartoffeln** festkochend

1 TL **Meersalz**

Pfeffer frisch

Zubereitung

1. Brokkoli putzen, in Röschen brechen und in wenig Salzwasser etwa 8 Minuten dünsten. Abgießen.
2. Hälfte der Butter erwärmen, mit Zitronensaft verquirlen. Mit Kräutersalz würzen.
3. Kartoffeln schälen und grob raffeln. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Restliche Butter erhitzen. Kartoffelmasse esslöffelweise nebeneinander in die Pfanne geben, leicht flach drücken und kleine Rösti beidseitig ausbacken.
5. Brokkoli und Rösti auf Tellern anrichten und das Gemüse mit der Zitronenbutter übergießen.

Tipp

Die Rösti können auch aus Pellkartoffeln vom Vortag zubereitet werden. Kartoffeln einfach pellen, grob raffeln, würzen und ebenso ausbacken