

Kartoffelrösti

Zutaten

500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag (vorwiegend festkochend)

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

1 EL Butterschmalz

1 Zwiebel

Speckwürfel

Zubereitung

Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anbraten und rausnehmen und beiseite stellen. Die Kartoffeln in die Pfanne geben und anbraten. Wenn die untere Seite angebraten ist, wenden und die andere Seite knusprig braten. Den Rösti zusammen mit Zwiebeln und Speck anrichten.

