



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipp](http://www.lifechannel.ch/kochtipp)  
Foto © 123rf



## Hauptgang

## Rösti-Piccata

### Zutaten

Für 4 Personen

3 Kartoffel  
1 Süsskartoffel gross  
100 g Parmesan gerieben  
2 Knoblauchzehen  
wenig Gewürze  
wenig Rapsöl

### Zubereitung

1. Kartoffel und Süsskartoffel schälen und mit der Rösti-Raffel raffeln.
2. Knoblauch ebenfalls schälen und durch die Knoblauch-Pressen drücken.
3. Eier, Gewürze und Parmesan den geraffelten Kartoffeln und dem Knoblauch beimischen.
4. Rapsöl in der Bratpfanne erwärmen und kleine, flache Portionen auf beiden Seiten für 3 bis 4 Minuten in der Pfanne anbraten.
5. Danach die gebratenen Portionen im Ofen bei 150 °C ca. 20 Minuten durchgaren.
6. Zu den Rösti-Piccata ein passendes Fleisch mit Sauce servieren.