



Mehr Rezepte auf
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.