

Kartoffel-Pfannenrösti mit schmelzendem Weichkäse und Gurkendip



Knusprige Kartoffel und zart schmelzender Käse...

In der herbstlichen Zeit sind herzhaftere Gerichte aus der Pfanne gefragt. Heute habe ich einen Klassiker: Rösti. Eigentlich eher ein Schweizer Nationalgericht. Das Rezept habe ich aus dem Alemannischen mitgebracht. Der Trick dabei: die Kartoffeln dürfen nicht komplett durchgekocht werden, sondern müssen im Kern noch fest sein. Dann gelingen die Rösti besonders gut.

Hier unser Kehraus-Rezept für „Kartoffel-Pfannenrösti mit schmelzendem Weichkäse und Gurkendip“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 200 g Weichkäse
- 250 g Quark
- 150 g Schmand
- ½ Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)

- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in reichlich kochendem Wasser ca. 15-20 Minuten „dreiviertel gar“ bzw. bissfest im Kern kochen. Mit einem spitzen Messer überprüfen, ob die Kartoffeln im Kern noch Widerstand haben (dann sind sie perfekt).

Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen. Abkühlen lassen und mit einer Reibe grob raspeln. Salzen und pfeffern.

In einer antihafbeschichtete Pfanne 1 EL Butterschmalz schmelzen, dann die Kartoffelmasse hineingeben und zu einem Rösti drücken. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten langsam knusprig braten, dann wenden und einfetten. Nochmal 15 Minuten braten.

Für den Dip den Quark mit Schmand und den Kräutern in einer Schüssel verrühren. Gurke schälen und grob raspeln. Die Raspeln mit 1 TL Salz vermischen und in einem Sieb ca. 10 Minuten stehen lassen. Dann gut ausdrücken und in den Quark geben. Mit Pfeffer und fein geschnittenem Knoblauch abschmecken.

Zum Anrichten den Weichkäse in 0,5 cm Scheiben schneiden und auf den Rösti in der Pfanne legen. Pfannendeckel aufsetzen und ca. 1 Minuten bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Rösti portionieren und mit Gurkendip servieren.

Tipp: Dazu passt ein knackiger Salat.