

Ofenrösti von gertrud.e

Mengen für 10 Personen

Eine empfehlenswerte Variante der Rösti, sehr geeignet für viele Portionen aufs Mal :-)

Kann mit oder ohne Fleischbeilagen genossen werden.

2.5 kg Kartoffeln	Geschwellte kochen (in der normalen Pfanne 30- 50 Minuten, im Dampfkochtopf 1/5 der Kochzeit) Abkühlen lassen Schälen und grob raffeln
12 g Salz	und
5.0 g Muskatnuss	unter die Kartoffelmasse mischen, alles auf ein oder mehrere Backbleche verteilen.
250 g Greyerzer	gerieben
125 g Speckwürfeli	bestreuen und
5.0 dl Vollrahm	darübergießen. Während 30 Minuten bei 200°C in der Ofenmitte backen.

Rezeptvariante: Schinkenwürfel oder Wurst verwenden

Es können nach Beliebn Spiegeleier und/ oder Salat dazu genossen werden.