

Lauchkartoffelrösti



Zutaten für 4 Personen:

8	Kartoffeln
1 Stunde	Lauch
8 Scheiben	Bauchspeck
Butterschmalz, Salz , Pfeffer, Muskatnuss	

Die Kartoffeln werden in der Schale in Salzwasser gekocht für ca. 20 Minuten. Dann abgießen die Schale pellen. Die Kartoffeln am besten einen Tag vorher machen, dann können sie in Ruhe durchkühlen. Auf einer Reibe grob raspeln und die Kartoffel mit dem fein geschnittenen Lauch mischen, würzen mit Salz, Pfeffermühle und Muskatnuss und in der Pfanne mit Butterschmalz ausbacken. Dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb ausbacken. Die Speckscheiben im Ofen kross grillen und obenauf setzen. Es kann serviert werden.