

Gefüllter Röstikuchen

Für 4 Personen

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln, z.B. Sirtema, in der Schale gekocht, ausgekühlt, $\frac{3}{4}$ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Bratbutter oder Bratcrème, 125 g rezenter Tilsiter, in Scheibchen geschnitten, 75 g Schabziger, gerieben, 2 EL Schnittlauch, feingeschnitten, Schnittlauch zum Garnieren

☞ Kartoffeln an der Röstiraffel reiben, würzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Kartoffeln beigeben, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden anbraten.

☞ Die Hälfte der Kartoffeln aus der Pfanne nehmen. Mit dem Rest einen Kuchen formen. Tilsiter darauflegen, Schabziger und Schnittlauch darüberstreuen. Beiseitegestellte Kartoffeln daraufverteilen, andrücken, so



dass ein gedeckter Kuchen entsteht. Mit einer Platte bedeckt weiterbraten, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Mit Hilfe der Platte wenden, zweite Seite fertigbraten.

☞ Röstikuchen auf der Platte anrichten, garnieren, sofort servieren.