

## Gefüllter Röstikuchen

Für 4 Personen

### Zutaten

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 Scheiben geschnitten, 75 g Schabziger, gerieben, 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten, Schnittlauch zum Garnieren

### Zubereitung

1. Kartoffeln an der Röstiraffel reiben und würzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Kartoffeln beigegeben, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden anbraten.
2. Die Hälfte der Kartoffeln aus der Pfanne nehmen. Mit dem Rest einen Kuchen formen. Tilsiter darauflegen, Schabziger und Schnittlauch darüberstreuen. Restliche Kartoffeln verteilen und andrücken, sodass ein gedeckter Kuchen entsteht. Mit Platte bedeckt weiterbraten, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit Hilfe einer Platte wenden, zweite Seite braten.



3. Röstikuchen auf einer Platte anrichten, garnieren, sofort servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Bratzeit:** ca. 25–30 Minuten