Rösti à la Veglette

Zubereiten: ca. 30 Minuten
Kochen: ca. 15 Minuten

Zutaten

500g	festkochende Kartoffeln
0.5 TL	Salz
1 Prise	Muskat
1 EL	Rapsöl
100g	Veglette
	Garnitur nach Belieben. Hier: Cherrytomaten, Essiggurken und Mais

Anweisung

1. Kartoffeln schälen und mit Röstiraffel grob raspeln. In einer Schüssel mit Salz und Muskat würzen. Öl in eine heisse Pfanne geben. Rösti hineingeben und flachdrücken. Erste Seite ca. 7 Minuten braten bis sie goldbraun ist.
2. Mit einem Teller die Rösti kehren. Veglette auf die gebräunte Seite legen und zweite Seite ebenfalls ca. 7 Minuten braten, bis sie goldbraun ist.
3. Rösti aus der Pfanne gleiten lassen und mit Garnitur dekorieren.