



Berner Röstli

Homepagerezepte

Portionen 4

ZUTATEN

700 g Kartoffeln (gegarte
und gepellte
Pellkartoffeln)

Öl oder geklärte Butter
zum braten

70 g Zwiebeln

50 g Bauchspeck

Salz, Pfeffer

Wenden mit Topfdeckel oder Teller

Portionsweise auf einem vorgewärmten Teller anrichten

ZUBEREITUNG

Pellkartoffeln auf der Reibe grob reiben

Zwiebeln pellen und in feine Würfel schneiden

Bauchspeck in feine Würfel schneiden

Zwiebeln und Speck in der Pfanne andünsten

Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und
dazugeben

zu einem runden Kuchen formen

Gleichmäßig braten (beidseitig goldgelb)