

Ein Rezept aus der Schweiz

- 6 Read the recipe, write the words from the recipe beneath the pictures, and number the pictures in the sequence the recipe specifies.

Käse-Rösti



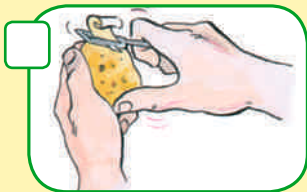
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Appenzeller Käse
- Butter
- Salz



die R _____ (-n),
rei _____



die S _____ (-n),
sch _____



die B _____ (-n) /
die Pf _____ (-n), br _____



der Kochtopf ("e),
k _____



w _____



Zubereitung

Die Kartoffeln einen Tag vorher mit der Schale kochen. Kartoffeln kühl stellen.

Die Kartoffeln schälen und mit der Reibe reiben.

Den Käse auch reiben und mit den Kartoffeln mischen. Die Kartoffel-Käse-Mischung salzen.

Butter in einer Bratpfanne heiß machen und die Kartoffel-Käse-Mischung hineingeben. Einen Kuchen formen. Die Pfanne mit einem Teller zudecken. Nach kurzer Zeit die Temperatur ganz klein stellen. Die Rösti etwa 15 Minuten braten.

Dann wenden und wieder zudecken. Noch einmal etwa 15 Minuten braten. Ist die Rösti goldbraun? Fertig.

Servier-Tipp

Zu Käse-Rösti schmeckt ein grüner Salat sehr gut.