

# VITELLOTTE-KARTOFFEL-RÖSTI MIT FRISCHKÄSEDIP!



## FÜR 5 RÖSTI

4 blaubleisichige  
Kartoffeln,  
z. B. Vitelotte  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten

## Dip

200 g Frischkäse  
1 gelbe Paprika  
1 rote Paprika  
1 Bund Schnittlauch

## SO EINFACH GEHT'S!

Die blaubleisichigen Kartoffeln schälen, reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen. Den entstehenden Kartoffelsaft abgießen.

Öl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse portionsweise hineingeben und plattdrücken, so dass dünne Rösti entstehen. Anrösten lassen und wenden.

Für den Dip die gelbe und rote Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden; Schnittlauch klein schneiden.

Diese Zutaten mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Dip separat servieren oder als Garnierung auf dem Rösti dekorativ als Tellergericht anrichten.

BUNTE ÜBERRASCHUNG FÜR KARTOFFEL-LIEBHABER!