

Bergkäserösti mit und Walnüssen

800 g Kartoffeln

200g geräucherter Speck

2 EL Butterschmalz

4 Zwiebeln

4 Zwiebeln

Salz

Pfeffer

Muskat

250g Bergkäse

Walnusshälften

- Kartoffeln dämpfen, schälen und reiben
- Speck in Streifen schneiden und ohne Fett in der Pfanne anbraten, dann aus der Pfanne nehmen
- Zwiebeln in Streifen schneiden in Butter glasig werden lassen
- Kartoffeln und Speck beifügen und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Wenden leicht anbraten
- mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- zu Kuchen formen und nicht mehr bewegen; bei kleiner Hitze weiterbraten bis sich nach ca. 15 Min. eine goldbraune Kruste gebildet hat
- Rösti wenden und weitere 10 Min. braten
- Käse reiben und gemeinsam mit den Walnusshälften auf den Rösti verteilen
2-3 Min. zudecken bis der Käse leicht schmilzt

Gutes Gelingen!



SENNEREI LINGENAU

Hof 28 - 6951 Lingenau
Sennerei: +43(0)5513/6420 - Büro: +43(0)5513/2716
info@sennerei-lingenau.at
www.sennerei-lingenau.at