

## Pastinaken-Rösti

500 g Pastinaken, geschält

600 g mehlig kochende Kartoffeln,  
geschält

1 Zwiebel, fein geschnitten

½ KL Salz

an der Röstiraffel reiben

zugeben, mischen

Bratbutter

in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 28 cm

Durchmesser erhitzen

Pastinaken-Kartoffelmischung hinein geben, auf mittlerer Stufe unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Min. zugedeckt braten

Einen Kuchen formen und die Unterseite goldbraun braten, mit Hilfe eines Tellers wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten

### Belag

4 dünne Scheiben Schinken, halbiert

100 g Raclettekäse

auf die Rösti legen

darüber verteilen, Deckel aufsetzen, bis der Käse geschmolzen ist

wenig Petersilie oder Federkohl fein gehackt

darüber streuen

### Servieren

Mit einem winterlichen Salat oder Apfelmus servieren

### Varianten

- Pastinaken durch Rüebli, Pfälzerrüebli, Kürbis, Sellerie oder Topinambur ersetzen
- Raclettekäse durch Feta ersetzen
- Schinken durch Rohschinken ersetzen oder weglassen (Käsemenge etwas erhöhen)
- Belag weglassen, Rösti als Beilage zu Fleischgerichten servieren
- Die Rösti auf eine ofenfeste Platte gleiten lassen, in der oberen Ofenhälfte bei 220 °C (Heissluft 200 °C) 15-20 Min. gratinieren

