

## GAUMEN- SCHMAUS



## ZUTATEN

Für 1 großes Rösti  
(mit Salat für 3-4 Personen):

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 EL "Gaumenschmaus"
- 5-6 Oliven
- 200 g Crème Fraîche,  
Schmand oder Joghurt
- Salz
- Pfeffer

## Gaumenschmaus-Rösti

Kartoffeln gründlich waschen, in einem Topf mit Salzwasser je nach Größe 20 – 30 Min. gar kochen – eine Prise Herbaria Kümmel aus dem lippischen Bergland muss nicht sein, tut aber jeder gekochten Kartoffel gut. Kartoffeln abgießen, abkühlen und einen Tag lang ruhen lassen.

Die Kartoffeln auf der groben Seite einer Kastenreife raffeln – am besten einfach auf die Arbeitsfläche, so dass die Kartoffelstreifen nicht zerdrückt werden. Kartoffeln mit "Gaumenschmaus" würzen, sehr vorsichtig mischen.

3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne, die nicht klebt, erhitzen. Die Kartoffeln in einer dicken Schicht in die Pfanne geben und sanft zu einem gleichmäßig dicken Rösti formen. Auf etwas mehr als mittlerer Hitze 12 Min. knusprig backen – bei einem Herd mit Temperatureinstellungen von 1-9 ist Stufe 6 in der Regel am besten geeignet. Rösti mit einem passenden, flachen Topfdeckel oder einem großen Teller zudecken, beherzt und zügig umdrehen, auf diese Weise stürzen. Dann etwas frisches Öl in die leere Pfanne geben und das Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen. 12 Min. fertig braten. Auf eine Tortenplatte oder ein Holzbrett gleiten lassen und in Stücke schneiden.

Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer würzen, und mit dem Rösti und einem schönen grünen Salat servieren.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezepte](http://www.herbaria.com/rezepte)