



Rösti - Galetten

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



400 g	Kartoffeln festkochend	schälen, waschen und fein raspeln
1	Zwiebel	schälen und zu den Kartoffeln reiben
1	Eigelb (Größe M)	unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
6 EL	Salz und Pfeffer Olivenöl	bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen Darin aus der Kartoffelmasse portionsweise die 8 Rösti braten.