



## 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)



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