



# APPENZELLER SENNENRÖSTI

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 750g Kartoffeln
- 150g Appenzeller® EXTRA, grob gerieben
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
- 2 Esslöffel Rosmarinnadeln, fein gehackt
- 2 grosse Karotten
- 2 Esslöffel Bratbutter
- Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer
- 4 Scheiben Appenzeller® EXTRA, nach Belieben





## **ZUBEREITUNG:**

Kartoffeln ungeschält im Dampfkochtopf weich kochen, noch heiss schälen, auskühlen, an der Röstiraffel reiben.

Karotten an der Raffel dazu reiben. Käse, gehackte Petersilie und Rosmarinnadeln daruntermischen. Die Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Rösti-Gemisch begeben, unter gelegentlichem Wenden leicht anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen, zu Kuchen formen, nicht mehr bewegen, zugedeckt ca. 15 Min. bei kleiner Hitze weiterbraten, bis sich eine goldgelbe Kruste bildet.

Rösti mit flacher Platte wenden, zugedeckt ca. 10 Min. weiterbraten. Zum Schluss die Käsescheiben auf die Rösti legen und schmelzen lassen. Mit einigen Petersilienblättern garnieren.