



So einfach geht's:

Zubereitung für 4 Rösti-Taler:

50 g Mischung + 100 ml kaltes Wasser
+ 40 g Käse (45% Fett i. Tr.)

- Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Löffel vermengen und 10 Minuten quellen lassen.
- Rösti esslöffelweise in eine mit wenig Öl erhitzte Pfanne geben und dünn ausstreichen.
- Sobald sich ein knuspriger Rand gebildet hat, wenden. Beide Seiten goldgelb braten und heiß servieren.

**UNSER
TIPP**

Frischer Kräuterquark passt perfekt zum warmen Käse-Rösti!



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.



+49 152 2749 2002

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

Du bekommst:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



Kartoffel-Rösti

ZUTATEN: Kartoffeln, Kartoffelstärke, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zwiebeln, Petersilie, Gewürze, Emulgator (Pflanzliche Fettsäuren), Antioxidationsmittel (NATRIUMDISULFIT)

600g

Ø Nährwerte je 100 g nach Anleitung zubereitet

Energie	657kJ / 157kcal
Fett	5,6g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6g
Kohlenhydrate	19g
davon Zucker	0,6g
Ballaststoffe	1,6g
Eiweiß	6,9g
Salz	1,9g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

