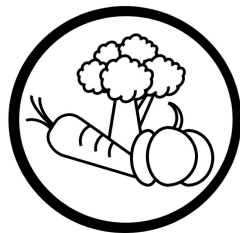


# Spargel Rösti



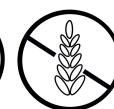
4 Portionen



Vorbereitung  
15 Minuten



Vegi



Gluten  
frei



\*Laktose  
frei



Vegan

800g Kartoffeln mehligkochend    Rohe Kartoffeln waschen und mit einer Röstiraffel oder einer elektrischen Reibe raffeln.

10 weisse dünne Spargel    Die Spargeln rüsten und in 5mm dicke Scheiben schneiden,  
10 grüne dünne Spargel    dabei die Spitzen grosszügig stehen lassen.

1TL Olivenöl oder Ghee    In einer Bratpfanne Olivenöl oder Ghee erhitzen und die  
1TL Salz    Kartoffeln anbraten. Reichlich salzen und gelegentlich wenden,  
bis die Kartoffeln langsam Farbe annehmen. Nun die Spargeln  
(ohne die Spitzen) dazugeben und bei Bedarf noch etwas  
Olivenöl oder Ghee hinzufügen. Die Rösti nun in der Mitte der  
Bratpfanne zusammenschieben, die Hitze reduzieren und die  
Rösti mit einem Deckel zudecken. Langsam goldbraun braten  
lassen.

In der Zwischenzeit die Spargelspitzen in einer separaten  
Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Rösti auf einen Teller  
stürzen und zusammen mit den Spargelspitzen heiss  
geniessen.

Gute Dinge brauchen Zeit. Daher sollte man sich Zeit nehmen  
für eine gute Rösti und sie bei niedriger Hitze backen. Wenn es  
schneller gehen soll, können die Kartoffeln vorher gedämpft  
werden. In beiden Varianten würde ich die Kartoffeln niemals  
schälen. Wer Laktose verträgt, kann auch Butter zum Braten  
verwenden. Ich empfehle Ghee, dann hast du Butter-  
geschmack und bist laktosefrei.

