

# Kartoffelrösti mit Speck, Bergkäse und Salat

## Zutaten

### FÜR DIE RÖSTIS:

- 300 g große mehlig Kartoffeln
- 1,5 EL Meerrettich aus dem Glas
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 EL frische Rosmarinnadeln
- 10 EL Rapsöl
- 150 g geräucherter Bauchspeck
- 150 g gemischte frische Pilze, küchenfertig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 5 Radieschen
- ½ EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g guten, kräftigen Bergkäse (Gouda, Gruyère)

### FÜR DEN SALAT:

- 200 g Kohlrabi
- 200 g Möhren
- 1 Orange
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Pinienkerne
- 1/2 Bund Rucola

## Zubereitung der Röstis

Ofen mit Grill vorheizen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, raspeln (mit einer groben Rösti-Reibe) und gut ausdrücken. Die Masse mit Salz, Pfeffer würzen und Rosmarin mit Meerrettich dazugeben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln locker zugeben und vorsichtig in Form bringen. Die Rösti beidseitig bei mittlerer Temperatur goldgelb beidseitig ausbacken und auf Küchentrepp entfetten.

In der Zwischenzeit, Radieschen waschen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Bacon, Pilze, Zwiebel, Radieschen und Knoblauch darin anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse anschließend auf der Rösti verteilen. Käse grob raspeln und darüber streuen. Im Ofen goldgelb unter dem Grill gratinieren.

## Tipp

Die Kartoffeln wirklich gut ausdrücken und locker in die Pfanne schichten.

Wenn Sie dann die Rösti noch ohne Deckel braten, gelingen sie garantiert und werden schön knusprig.

---

## Zubereitung des Salats

Kohlrabi und Möhren waschen, schälen, raspeln und in eine Schüssel geben. Etwas Saft der Orange auspressen. Saft und etwas Abrieb der Orange mit Essig, Honig, Rapsöl, etwas Salz und Pfeffer zu den Gemüseraspeln geben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rucola abbrausen, trocken schütteln, etwas kleiner schneiden und mit den Pinienkernen unter den Salat mischen.