

# Rezept

## Aus der Sendung:

“Hit auf Hit - Rund ums Matterhorn”  
Eine Schlagerreise mit Leonard und seinen Gästen

Webseite: <http://hit-auf-hit.de>

Video: <http://hit-auf-hit.de/rezpte.php>



## Walliser Rösti

(Zutaten für 4 Personen)

- 2 Liter Wasser
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Esslöffel Bratfett/Öl
- etwas Salz, Pfeffer
- 12 Scheiben Raclettekäse
- 12 Scheiben Tomaten
- 8 Eier



Die Kartoffeln am Vortag in ca. 2 Ltr. Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, so dass sie noch etwas biss haben und nicht zu weich sind. Die ausgekühlten Kartoffeln schälen und mit einer Röstiraffel oder mit einer groben Reibe in eine Schüssel reiben.

Das Bratfett in einer Bratpfanne erwärmen und die grob geriebenen Kartoffeln dazu geben, nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Wenden goldgelb braten.

Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, mit den Käsescheiben belegen und im vorgeheizten Ofen (200 Grad) oder im Grill mit Oberhitze ca. 5 Minuten überbacken, dann die ca. 3-4 Millimeter dicken Tomatenscheiben darauf legen und nochmals ca. 5 Minuten weiterbacken.

In einer zweiten Pfanne je Person 2 Spielgeleier (oder je nach Bedarf) braten und dann auf das aus dem Backofen kommende Rösti legen. Nach belieben mit Petersilie und Küchenkräutern überstreuen und servieren.

Die grob geriebenen Kartoffeln können nach belieben auch mit gehackten Zwiebeln oder Speckwürfeln versetzt werden. Anstatt Tomaten kann man auch Spargel oder Gemüsestreifen verwenden.

Das Hit auf Hit Team wünscht Ihnen: Guten Appetit!