

Brunnenkresse mit Buche du Chèvre und Rösti



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Juliette Chrétien

Zutaten:

- 2 mehligkochende Kartoffeln
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum anbraten
- 2 Handvoll Brunnenkresse
- 80gramm Buche du Chèvre oder anderen Ziegenfrischkäse
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Rotweinessig

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Gut salzen und Pfeffern.

In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln in zwei ebenen Fladen beidseitig ca 20min gut anbraten.

In einem Teller die Brunnenkresse anrichten, die Rösti darauf betten und mit dem Chèvre bestücken.

Über alles Öl und Essig giesen sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezept: Juliette Chrétien

Foto: Juliette Chrétien

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !