Kartoffel-Käse-Rösti

Zutaten und Zubereitung

1 kg Kartoffeln 100 g Tilsiter oder anderen Käse nach Geschmack 4 Eier, Jodsalz Pfeffer, Majoran 2 Esslöffel Pflanzenöl 250 ml saure Sahne

Kartoffeln schälen und fein raspeln. Käse reiben und diesen mit den geraspelten Kartoffeln, Eiern und Gewürzen Jodsalz, Pfeffer und Majoran vermengen. Pflanzenöl in einer Pfanne gut erhitzen und darin kleine Puffer aus dem Teig knusprig braten. Die Rösti mit saurer Sahne übergießen und servieren.
