

# Rösti-Kartoffeln und Cicoria Catalogna

Die Rösti ist ein traditionelles Gericht der Schweizer Küche: Heute im ganzen Land verbreitet, aßen sie die Bauern im Kanton Bern ursprünglich zum Frühstück. Das Grundrezept enthält als Hauptzutat Kartoffeln, denen oft noch anderes Gemüse hinzugefügt wird. Es kann als Hauptgericht oder in Quadrate geschnitten als köstliches Fingerfood in einem Gemüse-Aperitif serviert werden.

Auf jeden Fall ist es ein Gericht, bei dem sich alle Gäste einig sind: Wer mag schließlich keine Kartoffeln? In dieser meiner Version habe ich Cicoria Catalogna hinzugefügt, auch bekannt als Spargel-Chicorée: Sein leicht bitterer Geschmack passt gut zur Süße von Kartoffeln. Die Mischung verschiedener Körner und die Semmelbrösel an der Oberfläche verleihen dieser Rösti zudem eine unvergleichliche Knusprigkeit. Wie wäre es, es für heute Abend fertig zu machen? Hier ist das Rezept.

## ZUTATEN

- Kartoffeln - 5 von mittlerer Größe
- Cicoria Catalogna - ein Kopf
  
- Zwiebel - 1
  
- frisch gehackter Rosmarin (oder getrockneter geht auch)
  
- Mischung aus verschiedenen Körnern nach Geschmack um die Oberfläche zu dekorieren(ich habe Sonnenblume, Kürbis und Leinsamen verwendet)
  
- Kurkuma - eine Prise
- Semmelbrösel nach Geschmack
- Chili - eine Prise
- nach Geschmack salzen
- Natives Olivenöl extra

## LASS UNS KOCHEN

Zuerst das Gemüse waschen, dann die Kartoffeln schälen und in Julienne-Streifen raspeln (jede andere Art zu raspeln geht auch), den Chicorée in Stücke schneiden und die Zwiebel fein schneiden.

In einer Pfanne die Zwiebel in etwas nativem Olivenöl extra anbraten, mit etwas Chili abschmecken, dann den Chicorée und die Kartoffeln hinzufügen. Mit gehacktem Rosmarin, Kurkuma und einer Prise Salz würzen, gut vermischen, dann den Tortello mit einem Holzlöffel gut zerdrücken. Die Oberfläche mit einer Handvoll verschiedener Saaten und etwas Paniermehl bestreuen.

Reduziere die Hitze und koche mit geschlossenem Deckel, bis das Gemüse weich ist und das Kochwasser aufgesogen ist (wenn es zu trocken wird, füge etwas Wasser hinzu, damit es nicht an der Pfanne kleben bleibt).

An dieser Stelle den Deckel abnehmen und bei leicht erhöhter Flamme von beiden Seiten gut bräunen.

Heiß servieren und ... genießen Sie Ihre Mahlzeit!