



## Gefüllte Kartoffel-Rösti mit LIMBURGER und karamellisierten Zwiebeln



### Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 Pckg St. Mang Limburger
- 1 kg Kartoffeln
- 4 St Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel in die Pfanne geben und Salz sowie Pfeffer je  $\frac{1}{4}$  TL hinzufügen. Sobald die Zwiebeln glasig werden wird der Zucker untergerührt. Etwa 15 Minuten unter ständigem Rühren karamellisieren lassen
2. Den Käse in Scheiben schneiden. Die Kartoffel in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Abkühlen lassen und grob Reiben.
3. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der geriebenen Kartoffeln hineingeben und flach drücken. Leicht salzen. Den Käse und die Karamellisierte Zwiebeln über die Kartoffeln streuen. Die Rösti auf mittlerem Feuer 5 -10 Minuten braten. Mit der zweiten Hälfte der Kartoffeln decken und diese leicht salzen. Die Rösti mit Hilfe eines großen Tellers wenden, auf der zweiten Seite weitere 10-15 Minuten braten, fertig. Guten Appetit

Zubereitungszeit ca. 85 Minuten.

Pro Portion ca. 1885 kJ, 451 kcal, KH 39,1 g, E 17 g, F 25 g,

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)