



Foto: Juliette Chrétien

ZUTATEN:

- 800 g Kartoffeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g Räuchertofu
- 70 ml Rapsöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Weitere Rezepte
findet ihr in den tibits
Kochbüchern,
erhältlich in den tibits
Restaurants und auf
tibits.ch/shop.

BERNER RÖSTI

ZUBEREITUNG:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin je nach Größe 10–15 Minuten kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln waschen, abtrocknen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Den Tofu auf einer groben Reibe raspeln oder in feine Streifen schneiden. Die abgekühlten Kartoffeln schälen und auf einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Mit den Frühlingszwiebeln, dem Tofu, Salz und wenig Pfeffer gut vermischen. Das Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen, die Kartoffelmischung hineingeben und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten. Wenn die Rösti zu trocken wirkt, mehr Öl begeben.

Tipp:

Am besten wird die Rösti mit Kartoffeln, die bereits am Vortag gekocht wurden.

