

Überbackene Rösti

(12 Stück)

- | | | |
|-------|--------------|--|
| 1 kg | Kartoffeln | schälen, waschen und grob reiben.
Die Flüssigkeit mit Hilfe eines Tuches ausdrücken.
Die Masse mit |
| 2 | Eier | |
| 2 EL | Haferflocken | |
| | Pfeffer | |
| | Salz | und |
| | Muskat | mischen und abschmecken. |
| | Öl | in einer Pfanne erhitzen und die Rösti portionsweise
ausbacken.
Auf Küchenrolle abtropfen lassen |
| 3 | Birnen | schälen, vierteln und entkernen.
In dünne Scheiben schneiden, auf den Rösti verteilen
und mit |
| 300 g | Camembert | bedecken.
Im Backofen bei 200°C Heißluft 10 bis 15 Minuten
überbacken. |