

# Pellkartoffeln Rezepte

## Berner Röstli

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Europa, Gemüse, Kartoffel, Schweiz

---

300 g Pellkartoffeln (festkochend)  
50 g Bauchspeck, fein gewürfelt

Salz, Pfeffer  
Butterschmalz

---

Die kalten Pellkartoffeln über eine grobe Raffel reiben.

In einer Pfanne den Speck in Butterschmalz anbraten.

Die geriebenen Kartoffeln in die Pfanne geben und leicht andrücken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei schwacher Hitze das Röstli auf der einen Seite knusprig braten, vorsichtig drehen und auf der anderen Seite ebenfalls knusprig braten.

Sehr gut passt das Röstli zu Züricher Geschnetzeltem oder auch zu frischem Gemüse oder einem Spiegelei.