Rösti

Zutaten (3 Portionen)

1,5	kg	Kartoffeln
2	EL	Mehl (oder Sojamehl)
4	EL	Oliven- oder Bratöl
1	EL	Schnittlauch
	etwas	Salz, Muskat, Kümmel, Paprikapulver

Zubereitung

Kartoffeln schälen und grob reiben. Diese auf einem großen Brett dann verteilen und mit den Händen 2 EL Mehl einmischen und salzen.

Öl in einer großen Pfanne sehr heiß werden lassen. Dann die Hälfte der Kartoffeln einfüllen, Gewürze (außer Schnittlauch) auf die Masse geben und die 2. Hälfte der Kartoffeln draufgeben. Herd etwas kleiner stellen und die Kartoffeln etwa 5 Minuten braten. Mit einem breiten Wender die Kartoffeln fest an den Pfannenboden drücken und weitere 5 Minuten braten lassen.

Nun mit einem großen Spritzschutz und Topflappen den Fladen auf den Spritzschutz wenden. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und den Fladen mit der noch blassen Seite in die Pfanne geben. Weitere 10 Minuten braten lassen bis auch die andere Seite braun ist (mit dem Wender vorsichtig luschern).

Den fertigen Fladen (ggf. wieder mit dem Spritzschutz) auf einen Teller gleiten lassen und den Schnittlauch drüber streuen und auf den Tellern in Tortenstücken servieren.

Fertig!

Hierzu passt gut der Blattspinat in Sahnesauce