



Rosenkohl-Käse-Rösti

- 200 g Rosenkohl*, an der Röstiraffel gerieben
- 300 g geriebener Käse*
- 100 g Paniermehl
- 1 Zwiebel*, gehackt
- 1 Knoblauchzehe*, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 3 Eier*, verquirlt
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer
- 4 - 6 EL Bratbutter

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Portionen.

Zutaten bis und mit Pfeffer vermischen, 5 Minuten ruhen lassen.

Rosenkohl-Masse zu Kugeln formen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Kugeln in die Bratpfanne legen, mit einer Bratkelle darauf drücken, damit Taler entstehen. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je 5 Minuten braten.