

# Berner Röstli mit Speck

## Für 4 Personen

600 g vorw. festk. Kartoffeln	1 große Zwiebel	150 g Speck
150 g Emmentaler	Salz	Pfeffer
Rosmarin	Butterschmalz	

Die Kartoffeln schälen und raspeln, in einem Küchentuch gut ausdrücken.

Die Zwiebel fein würfeln und den Speck in kleine Würfel oder in feine Streifen schneiden. Den Emmentaler ebenfalls klein schneiden und mit Zwiebeln und Speck zu dem Kartoffelteig geben. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig Röstli goldgelb braten. Die Röstli auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Christian Henze am 23. Februar 2018