

## **Romadur-Rösti** (mit Schönegger Heumilch-Romadur)

### **Zutaten:**

- 800 g Pellkartoffel
- 200 g Schönegger Heumilch-Romadur
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 2 Eier
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss
- etwas Butterschmalz zum Braten

### **Zum Bestreuen:**

- 100 g Schönegger Bauernschinken



*Bildrechte: Foto und Rezept entnommen aus „Pffiffige Kartoffelküche“ AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH.*

### **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Anschließend die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwei Esslöffel hiervon zum Garnieren beiseite stellen. Den Rest mit den Eiern und Gewürzen zu den Kartoffeln geben. Danach den Heumilch-Romadur klein schneiden und ebenfalls für die Garnitur zwei Esslöffel beiseite stellen.
2. Das Butterschmalz in deiner großen Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelmasse darin anbraten. Die Romadurwürfel über den Kartoffeln verteilen, die restliche Kartoffelmasse darübergerben und etwas andrücken. Anschließend von beiden Seiten goldgelb braten.
3. Den Bauernschinken würfeln, mit den restlichen Romadurwürfel und Frühlingszwiebeln vor dem Servieren darüberstreuen.

**Guten Appetit!**

