

Salbei-Rösti mit Speck-Chinakohl

für zwei Personen

300 g Kartoffeln
50 g frischen Salbei

200 g Chinakohl
50 g Zwiebeln
150 g geräucherter Speck
1 Becher Schmand
2 EL Schnittlauch



Salz, Pfeffer, gemahlener Muskat, Kräutermischung

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Den Salbei in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit den Kartoffeln, Salz und Muskat vermischen. In einer mittleren (beschichteten) Pfanne gut einen EL Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffelraspel darin verteilen, nicht zu sehr andrücken. Bei mäßiger Hitze langsam braten, bis am Rand eine deutliche Bräunung zu erkennen ist, dann wenden und noch etwas Butterschmalz zugeben.

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden, mit dem in Scheiben geschnittenen Speck kurz in einer Pfanne anbraten. Je nach Größe 3 bis 5 Blätter vom Chinakohl waschen, der Länge nach halbieren, ebenfalls in Streifen schneiden und mitschmoren. Mit Salz, Pfeffer und der Kräutermischung (TK oder getrocknet, z.B. italienische Kräuter oder Provence) würzen. Die Herdplatte ausschalten und den Schmand einrühren. Anrichten und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch bestreuen.