



## Benötigte Zutaten

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 1      | Zwiebel                               |
| 1 kg   | Kartoffel vorwiegend festkochend      |
| 20 g   | Premium Teebutter                     |
| 150 g  | Speckwürfel                           |
| 250 g  | Premium Frischkäse Kräuter oder Natur |
| 2 EL   | Senf                                  |
| 200 g  | Premium Bergkäse                      |
| 1.5 TL | Salz                                  |
|        | Muskatnuss gemahlen                   |
|        | Pfeffer gemahlen                      |
|        | Petersilie                            |

## Röstli-Auflauf

Kartoffel, Eachtling oder Erdapfel: Im Herbst ist wieder Kartoffelzeit und falls Sie auch so ein Fan davon sind wie unsere Fernsehgarten-Köchin, dann freuen Sie sich auf das Rezept von Iris Köck.

### Anleitung

1. Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
2. Kartoffeln schälen und grob raspeln, danach kurz rasten lassen und die Flüssigkeit abgießen.
3. Frischkäse, Senf, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss gut mischen.
4. Die Zwiebel- und Speckwürfel anbraten, danach die ausgedrückten Kartoffeln dazugeben. Alles gut miteinander anrösten.
5. Dann die Frischkäsemischung und Petersilie dazugeben und noch einmal gut mischen.
6. Zum Schluss noch den Käse in die Masse geben und leicht anschmelzen lassen.
7. Diese Masse dann in eine gefettete Auflaufform geben, und bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.
8. Serviert wird der Röstli-Auflauf am besten mit frischem Salat.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten