

# Rösti mit Tomaten und Käse überbacken



Das brauchst du für 4 Personen:

## Für das Rösti:

<b>2 kg</b>	festkochende Kartoffeln
<b>2</b>	Eier
<b>ein wenig</b>	Salz und Pfeffer
<b>ein wenig</b>	Öl zum Anbraten

## Zum Überbacken:

<b>3 - 4</b>	Tomaten
<b>400g</b>	Lieblingskäse

So machst du es:

1. Zu Beginn musst du die Kartoffeln schälen und dann grob raspeln. Deine Eltern haben bestimmt ein extra Küchengerät dafür. Frage am besten nach.
2. Die Kartoffelraspeln sollen so trocken wie möglich sein. Du kannst ein Tuch benutzen, um die Flüssigkeit auszudrücken.
3. Jetzt nimmst du dir eine große Schüssel und füllst die ausgedrückten Kartoffelraspeln hinein. Die beiden Eier, ein Teelöffel Salz und ein Teelöffel Pfeffer kommen ebenfalls in die Schüssel. Wenn du alle Zutaten in der Schüssel hast, musst du alles gut vermischen.
4. Nun bereitest du am besten kurz ein Backblech vor, das du mit Backpapier auslegst. Das wirst du später brauchen.
5. Jetzt kannst du die Pfanne vorbereiten. Du füllst so viel Öl hinein, dass der Boden gut bedeckt ist.

6. Dann nimmst du zwei Esslöffel von der Kartoffelmasse und drückst die Masse mit einem Pfannenwender in der Pfanne platt. Sobald die untere Seite gut braun gebraten ist, kannst du das Rösti wenden. Frage am besten einen Erwachsenen, ob er dir bei diesem schwierigen Schritt helfen kann.
  
7. Wenn beide Seiten braun sind, ist dein Rösti fertig. Dann kannst du es direkt nach dem anbraten auf das bereits vorbereitete Backblech legen.
  
8. Nun musst du die Tomaten in Scheiben schneiden und auf dem Rösti platzieren. Dann nimmst du noch ein Stück von deinem Lieblingskäse und legst es auf das Rösti mit der Tomate. Sobald du alle Stückchen belegt hast, schiebst du das Backblech in den noch kalten Ofen und lässt alles ungefähr 10 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze im Ofen. Schau immer wieder in den Ofen, ob es dir vielleicht schon braun genug ist.
  
9. Wenn du magst kannst du dazu eine Gemüsesoße, ein Spiegelei oder Salat essen.

Nun bist du fertig und kannst dein leckeres Essen genießen.

Wir wünschen dir einen guten Appetit!