



## *Röstitaler mit Obazda*



### **Zutaten:**

- 200 g Kartoffeln roh
- 2 EL Pflanzenöl
- ¼ Stange Lauchzwiebeln
- 1 Be Obazda
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Kartoffeln putzen, waschen, schälen und in grobe Späne reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und kleine Rösti ausbacken.
3. Die warmen Rösti mit Obazda als kleine Nockerl belegen, mit Lauchzwiebelstreifen garnieren und servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet