

Rösti-Cordon-bleu

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

1,2 kg fest kochende Kartoffeln
(z. B. Charlotte, Nicola),
an der Röstiraffel gerieben

3 Eier, verknüpft

¼ Teelöffel Muskat

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

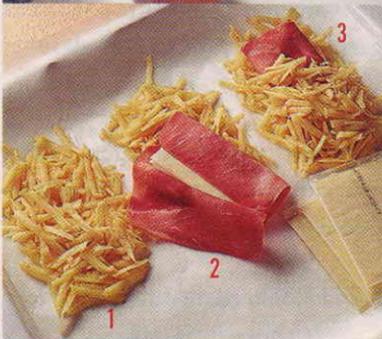
8 beliebige Käse-Scheibletten, halbiert

8 Tranchen Schinken

ca. 1 Esslöffel Butter oder
Margarine, flüssig

glattblättrige Petersilie für die Garnitur

Kartoffeln und Eier gut mischen, würzen. Aus der Hälfte der Kartoffelmasse mit einem Löffel auf einem mit Backpapier belegten Backblech 8 gleich grosse, ca. 1 cm dicke ovale Plätzchen formen (siehe kleines Bild, 1). Je 2 Scheibletten-Hälften aufeinander legen, mit je einer Tranche Schinken umwickeln (2), auf die Kartoffelplätzchen legen, mit



der restlichen Kartoffelmasse bedecken (3), gut andrücken. Die Butter oder Margarine darüber träufeln, sofort backen.

BACKEN: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Anrichten, garnieren.