



Süsskartoffelrösti mit Ziegenkäse und Prosciutto crudo del Grotto

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 8 mittelgrosse Süsskartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 4 Eier
- 160 Mehl
- n.b. Salz & Pfeffer
- 8EL Sonnenblumenöl
- 200g Ziegenfrischkäse
- 240g Rohschinken des Grotto
- 8EL dickflüssiger Aceto Balsamico
- 2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel fein reiben. Die Zwiebeln klein schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Eier und das Mehl untermischen.
2. Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und aus der Röstimasse vier Taler formen. Beidseitig knusprig anbraten.
3. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Jeden Taler auf einen Teller geben, einen Klacks Frischkäse verteilen und den Rohschinken darauflegen. Etwas Aceto Balsamico darüber träufeln und den Schnittlauch darüber schneiden.