




# Joggelis Rotkabis-Rösti

## Zutaten

Rösti  
800 g Gschwellti, geschält, an der Röstiraffel gerieben  
100 g Rotkabis, fein gehobelt  
1 TL Salz  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
Bratcrème oder Rapsöl

## Belag

 Ca. 250 g Joggeli- oder Kräuter-Joggeli-Käse, an der Röstiraffel gerieben

## Garnitur

Wenig Rotkabis, fein gehobelt  
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten  
Rosa Pfeffer

## Zubereitung

- 1** Gschwellti mit Rotkabis, Salz, Knoblauch und Schnittlauch mischen. In der Bratpfanne bei mittlerer Hitze zu einer Rösti backen.
- 2** Den Käse auf der Rösti verteilen, kurz zugedeckt schmelzen lassen.
- 3** Kurz vor dem Servieren die Rösti mit Rotkabis, Schnittlauch und Pfeffer garnieren, servieren.

## Infos

Joggeli- oder Kräuter-Joggeli-Käse erhalten Sie in der Dorfkäserei Sumiswald. Nach Belieben mit einem Spiegelei und gemischtem Salat servieren.

 4  50 Minuten zubereiten