

Rösti des jodleurs

*150 g de fromage d'Italie campagnard,
coupé en dés*

*4-6 pommes de terre crues râpées
à la râpe à rösti*

sel, poivre, 1 pincée de muscade

1 cs de beurre à rôtir

*150 g de Fromage Rigi, coupé en dés
ciboulette*

Mélanger les dés de fromage d'Italie
et les pommes de terre râpées,
épicer. Faire cuire au beurre chaud
en retournant de temps à autre.

Environ 10 minutes avant la fin de la
cuisson des rösti, répartir les dés de
Fromage Rigi, couvrir et laisser
fondre. Saupoudrer de ciboulette.