



Vorspeise oder Hauptgang

# Röstitaschen mit Camembert

Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Kartoffeln
4	Eigelb
2 EL	Mehl
	Meersalz
	Pfeffer
250 gr	Camembert (ohne Rinde, in Scheiben)
60 gr	Bratbutter

## Zubereitung:

Kartoffeln, Eigelb, Mehl, Meersalz sowie Pfeffer

Die geraffelten Kartoffeln zusammen mit den Eigelb und Mehl leicht kneten, würzen und in acht Portionen teilen.

Camembert  
Bratbutter

Jede Portion in Rechtecke formen. In die Hälfte der Rechtecke eine Vertiefung drücken, Käse hineinlegen, zweites Rechteck darauflegen und gut andrücken. Die Kartoffeltaschen in Butter beidseitig goldbraun braten.