Kartoffel-Wurzelgemüse-Rösti mit goldenem Kraut

1/2 Rösti

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

700 G	mehlige Kartoffeln
2	kleine Karotten
CA. 100 G	Knollensellerie
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
3	Eier
8 EL	griffiges Mehl
	Salz
	Pfeffer
	gemahlener Muskat
	gehackte Petersilie
	Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfelig schneiden, Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und grob reiben.
2. Salzen und 5 Minuten ziehen lassen.
3. Gut ausdrücken.
4. Alle Zutaten vermengen.
5. Falls die Masse zu weich ist, etwas Mehl hinzugeben.
6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
7. 2 bis 3 EL der Masse pro Rösti in die Pfanne geben und leicht andrücken.
8. Von beiden Seiten knusprig und goldgelb braten.
9. Die Rösti bis zum Servieren im Backrohr warmhalten.

Info

Isst-Gut-Rezept, Erdäpfel-Tag

2/2 Dip

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

250 G	Skyr
	Salz
	Abrieb und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
1 TL	Honig
1 TL	scharfer Senf

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.