

Dauer: Mittel		
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch		
Saison: Ganzjährig		
Für: 4 Personen		
Verfasst von: Martina Höfelmaier		

Zutaten

Rösti

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

Zubereitung

Rösti

- 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.

Dip

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

Isst-Gut-Rezept, Erdäpfel-Tag