

Pastinaken-Rösti

mit Gurkensalat

Bio Kochbox KW 14



Pastinaken-Rösti

mit Gurkensalat



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

Für die Röstis:

280 g Pastinaken

325 g Kartoffeln

¾ EL Mehl

1 Ei

Ingwer

Salz, Pfeffer

Öl

Für den Gurkensalat:

1 EL Essig

1-2 EL Gewürzgurkensud

Salz, Pfeffer

1-2 EL Öl

½ rote Zwiebel

½ Gurke

1 Gewürzgurke

½ EL Dill

Zubereitung:

Zubereitung Rösti:

Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Milch, Salz und Pfeffer zugeben und schnell zu einem Teig kneten. Pastinaken und Kartoffeln waschen und schälen. Je zur Hälfte fein und grob raffeln. Mehl und Ei unterrühren. Ingwer schälen, fein reiben und zu der Kartoffel-Pastinaken-Masse geben. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander goldbraune Rösti backen. Im Ofen warmhalten.

Zubereitung Gurkensalat:

Essig, Gewürzgurkensud und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Öl untermischen. Zwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. In die Salatsauce geben. Gurke waschen und mit einem Sparschäler streifig schälen. Gurke am besten auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln und unter die Salatsauce mischen.

Gewürzgurken ebenfalls in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und untermischen. Dill unter den Gurkensalat mischen und 20 Minuten durchziehen lassen.