

Kartoffel-Rösti

mit Kräuterquark

Bio Kochbox KW 21



Kartoffel-Rösti

mit Kräuterquark



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 250 g Quark
- 1 Bund Schnittlauch

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, grob reiben und gut ausdrücken. Mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti portionsweise goldbraun braten. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Quark mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren.