

# Kohlrabi-Röstli

mit Frischkäse und Radieschen

– Bio Kochbox KW 26



# Kohlrabi-Rösti

## mit Frischkäse und Radieschen



### **MENGENHINWEIS:**

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

### **Für 2 Portionen:**

- 2 Kohlrabi
- 2 Kartoffeln
- 150 g Frischkäse
- 1 Bund Radieschen
- 1 Zitrone
- 1 Handvoll Dill
- 1 Handvoll Petersilie

### Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- 2 EL Mehl

### **Zubereitung:**

Die Kohlrabi werden geschält, gewaschen und grob geraspelt. Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und ebenfalls grob geraspelt. Die Raspel werden in ein sauberes Küchentuch gegeben und kräftig ausgedrückt, damit möglichst viel Flüssigkeit entweicht. Das Ei wird mit dem Mehl unter die Kohlrabi-Kartoffel-Masse gemischt und alles wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Radieschen werden geputzt, gewaschen, trockengetupft und in feine Scheiben geschnitten. Die Zitrone wird heiß gewaschen, trockengerieben, etwas Schale fein abgerieben und wenig Saft ausgepresst. Dill und Petersilie werden gewaschen, trocken geschüttelt und fein gehackt. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und Kräutern wird ein frisches Kräuteröl gerührt. In einer Pfanne wird etwas Öl erhitzt und aus der Kohlrabi-Kartoffel-Masse werden mehrere kleine Rösti geformt, die langsam goldbraun und knusprig gebraten werden. Der Frischkäse wird leicht gesalzen und mit etwas Pfeffer glattgerührt. Die fertigen Rösti werden mit Frischkäse bestrichen, mit Radieschenscheiben belegt und mit Kräuteröl beträufelt serviert.