

Kartoffelrösti

mit Kräuterquark

Bio Kochbox KW 32



Kartoffelrösti

mit Kräuterquark



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Quark
- 1 kleine Gurke
- 1 Handvoll Dill
- 1 Handvoll Schnittlauch

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 2 EL Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und grob geraspelt, anschließend werden sie in ein Küchentuch gegeben und gründlich ausgedrückt. Das Ei und das Mehl werden untergemischt und alles wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Gurke wird gewaschen, trockengeputzt und fein geraspelt, danach wird sie ebenfalls leicht ausgedrückt. Dill und Schnittlauch werden gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. Der Quark wird mit Gurke und Kräutern verrührt und abgeschmeckt. In einer Pfanne wird Öl erhitzt und aus der Kartoffelmasse werden Rösti geformt, die langsam goldbraun und knusprig gebraten werden. Die Rösti werden mit dem Kräuterquark serviert.