

Kartoffelrösti mit Radieschen-Quark

Bio Kochbox KW 36



Kartoffelrösti mit Radieschen-Quark



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 350 g Kartoffeln
- 200 g Möhren
- 1 Ei
- 1 EL Mehl

Radieschen-Quark:

- 1 Bund Radieschen
- 300 g Quark
- 75 g Schmand
- 2 EL Schnittlauch
- 2 TL Zitronensaft

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer, Zucker
- 6 EL Olivenöl
- 15 g Butter
- Muskatnuss
- 3 EL Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

Den Ofen auf 90° vorheizen. Einen Teller auf den mittleren Rost stellen und mit erwärmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kartoffeln schälen, grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Möhren putzen und grob raspeln.

Kartoffeln und Möhren mischen, Ei, Mehl und Zwiebelwürfel unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, pro Rösti 1 gehäuften EL Kartoffelmasse ins heiße Öl setzen und glattstreichen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun braten, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann im Ofen warmhalten. Radieschen putzen, waschen in Stifte schneiden.

Quark, Schmand, Mineralwasser und Schnittlauch verrühren mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker würzen. Radieschenstifte unterheben. Quark zusammen mit den Rösti anrichten.