

Rüebchen-Rösti

mit Birnen-Dip

Bio Kochbox KW 05



Rübchen-Rösti

mit Birnen-Dip



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 500 g Rübchen
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1-2 Eier
- 100 g Mehl

Für den Dip:

- 150 g Quark
- 150 g Joghurt
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Birne
- 2 EL Petersilie

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung:

Rübchen, Kartoffeln und Zwiebel schälen und grob raspeln. Ei und Mehl zugeben, unterheben und mit Salz und Pfeffer herhaft abschmecken. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. In der Zeit den Dip zubereiten: Quark und Joghurt verrühren.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Obststückchen und Petersilie unter den Dip heben. Bis zum Gebrauch abgedeckt kaltstellen. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Pro Rösti jeweils 1-2 EL Teig in die Pfanne geben und von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten. Die Rösti zusammen mit dem Dip servieren.



Unsere Weinempfehlung

GRAUBURGUNDER,
TROCKEN WG. SCHMIDT