

# Wirsingröstli mit Apfelmus

Bio Kochbox KW 52

---



# Wirsingrösti

## mit Apfelmus



### MENGENHINWEIS:

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

### Für 2 Portionen:

1/4 Wirsing  
80 g Kartoffeln  
1/2 Zwiebel, gewürfelt  
1/2 EL Petersilie  
1 Ei  
Apfelmus  
Kümmel

Eigener Vorrat:  
Salz, Pfeffer  
2 EL Öl

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Von den Wirsingblättern den Strunk entfernen und die Blätter in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Die Blätter in Streifen schneiden und mit den Kartoffeln vermischen. Zwiebel, Petersilie und Eier zugeben, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti braten. Die Unterseite goldbraun braten, die Rösti wenden und braten. Auf einem Teller anrichten und mit Apfelmus servieren.



### Unsere Weinempfehlung

WEISSBURGUNDER  
WEISSWEIN