

Wirsinggrösti

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:

¼ Wirsing
80 g Kartoffeln
½ Zwiebel, gewürfelt
½ 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 Röstis braten. Die Unterseite goldbraun braten, die Röstis wenden und braten. Auf einem Teller anrichten und mit Apfelmus servieren.



Unsere Weinempfehlung
WEISSBURGUNDER
WEISSWEIN