

Gemüse-Rösti mit Kräuterjoghurt



Rezept Nr. 43

Zutaten (4 Personen):

500 g Kartoffeln, 800 g Möhren, 2 Bund Schnittlauch, 3 Eier, Salz, 1 TL Curry, Pfeffer, Öl zum Braten, 300 g Joghurt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Die rohen Kartoffeln und die Möhren mit dem Sparschäler schälen, waschen und grob raspeln.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.
3. Die Kartoffeln, Möhren, Eier, die Hälfte des Schnittlauchs und alle Gewürze gut verrühren.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Rösti darin braten. Jeweils warm stellen.
5. Den Joghurt mit dem restlichen, in Röllchen geschnittenen Schnittlauch verrühren. Mit Salz und eventuell Pfeffer abschmecken und zu den Rösti servieren.

Hierzu empfehlen wir Wein-Gelee (rot, weiß, rosé), Kir Royal, Bavinicum, Vinchili oder Ingvino als Dip.

Guten Appetit!

Gemüse-Rösti mit Kräuterjoghurt



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee