

Gemüserösti

Dieses Gericht kommt aus der Schweiz, wo man es „RÖSCHTI“ ausspricht. Gerne isst man die Gemüseküchlein warm direkt aus der Pfanne, aber auch kalt schmecken sie richtig lecker.

Das brauchst du: (für 4 Portionen)

500 gr. Kartoffeln

800 gr. Möhren

1 Bund Schnittlauch

4 kleine Eier

1 TL Curry

Salz

Pfeffer

Öl zum Braten

So geht´s:

1. Heize den Backofen auf 100 °C (Umluft 80 °C) vor Schäle die Kartoffeln und die Möhren mit dem Sparschäler, wasche sie und rasple sie grob mit der Gemüseribe
2. Wasche den Schnittlauch, tupfe ihn mit Küchenkrepp trocken und schneide ihn in Röllchen.
3. Gib die Kartoffeln, die Möhren, die Eier, den Schnittlauch, Curry, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verrühre alles gut.
4. Erhitze das Öl in der Pfanne und brate darin kleine Röstis. Dazu holst du dir mit einem Esslöffel einzelne Portionen aus der Schüssel, gibst sie in die Pfanne und drückst sie leicht platt. Brate beide Seiten goldbraun an. Stelle die fertigen Röstis auf einem Teller im Backofen warm.

TIPP: Dazu schmeckt ein Joghurtdip oder ein frischer Salat.

Guten Appetit wünschen Frau Müller-Hahl und Schulhund Flori

