

Kartoffel-Rettich-Rösti

(2 Portionen)



Für die Rösti:

500 g Kartoffeln
200 g Rettich
1 Zwiebel
1 EL gehackte Petersilie
2 Eier
2 EL Maisstärke
1 TL Salz
Pfeffer, Muskatnuss
Öl zum Braten

Für die Sour Cream:

100 g Magerquark
50 g Crème fraîche
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL gehackte Petersilie
1 TL Weißweinessig
½ TL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Sour Cream: Schalotte fein hacken, Knoblauch pressen. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren, mit Weißweinessig, Zucker, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Kann gerne eine Weile durchziehen.

Rösti: Zwiebel fein hacken, geschälte Kartoffeln und den Rettich reiben. Zwiebel und Salz dazugeben und kurz stehen lassen. Die Masse durch ein Sieb oder Passiertuch ausdrücken. Petersilie, Eier & Maisstärke dazugeben und alles miteinander vermischen, mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Je Rösti einen gehäuften Esslöffel der Masse in die beschichtete, mit Öl erhitzte Pfanne geben und flach drücken und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten beidseitig goldbraun ausbacken. Die Röstis mit Sour Cream servieren. Dazu passt ein frischer, grüner Salat.

Guten Appetit!