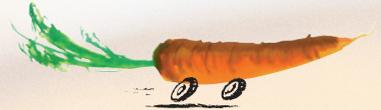




Topinamburrösti mit Kräuterquark

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 2 Personen):

500g Topinambur, 2 Zwiebeln, 2 EL Mehl, 2 TL Stärke, 250g Quark (z.B. Sojade), 1 TL Kräutersalz (z.B. wilde Hilde), Frische Kräuter nach Belieben (z.B. Petersilie oder Schnittlauch), Salz, Pfeffer
Öl zum ausbacken

Zubereitung:

1. Den Topinambur mit einem Sparschäler schälen und in eine Schüssel reiben. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und dazu reiben.
2. Das Mehl und die Stärke zu dem geriebenen Gemüse geben und mit den Händen gut vermengen. Salz und Pfeffer hinzugeben und die Masse kurz ruhen lassen, damit die Flüssigkeit sich mit dem Mehl verbinden kann.
3. In einer Pfanne einen guten Schuss Öl erhitzen und dann aus dem geriebenen Gemüse flach, runde Puffer formen. Von beiden Seiten 3-5 Minuten, je nach gewünschter Bräune ausbacken.
4. In der Zwischenzeit den Quark mit dem Kräutersalz und den frischen Kräutern vermischen. Die Rösti zusammen mit dem Quark servieren.

Guten Appetit!

Viele weitere tolle

Rezeptideen finden Sie auf www.laiseacker.de

