



Zucchini-Möhren-Rösti mit Kräuterquark

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

Zutaten für Rösti:

500 g Zucchini, 2 mittelgroße Möhren, 1 Knoblauchzehe, 1 Ei, 50 g gerieb. kräftigen Hartkäse, 2 EL gem. Mandeln, 2 EL Mehl, 2 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten

Zutaten für Kräuterquark:

200 g Speisequark, 200 g Naturjoghurt, 2 EL Sahne, 1 EL Meerrettich (aus dem Glas), 3 EL Schnittlauch, 2 EL Kresse, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zucchini waschen, abtrocknen. Den Stiel und den Blütenansatz entfernen. Die Zucchini grob reiben und auf Küchenpapier ausbreiten, damit die Flüssigkeit abgesaugt wird. Mit den Möhren ebenso verfahren.
2. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Das Gemüse mit den restlichen Zutaten gründlich vermischen. Falls der Teig noch zu dünnflüssig ist, dann noch etwas Mehl unterrühren.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse esslöffelweise hineingeben und flach drücken. In ca. 10-12 Min von beiden Seiten knusprig anbraten. Fertige Rösti im Backofen bei niedriger Temperatur warmhalten.
4. Den Quark mit dem Meerrettich, dem Joghurt und der Sahne glattrühren, salzen und pfeffern. Zum Schluss die Kräuter vorsichtig unterheben.



Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.

Guten Appetit

www.LAISEACKER.de