



Rettich-Kartoffelrösti mit Erdnussauce

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

500g mehlig Kartoffeln, 1 großer Schwarzer Rettich, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Petersilie, 100g Kichererbsenmehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Organo, Tymian, Kreuzkümmel, Kurkuma, ½ Glas Erdnussmus crunchy, Sojasauce, 1 EL weißer Balsamico Essig, 1 EL Erdnussöl (optional), 100ml Kokosmilch, Etwas Öl für die Pfanne, 250g Feldsalat, 1 Handvoll geröstete Erdnüsse

Zubereitung:

1. Für die Rösti Kartoffeln, Rettich, Karotte, Zwiebel hobeln und in eine Schüssel geben. 1 Knoblauchzehe pressen, Petersilie fein hacken und zum gehobelten Gemüse geben. 100g Kichererbsenmehl (oder ein anderes Hülsenfrüchte-Mehl) und Gewürze zur Masse geben und mit den Händen gut vermischen. Daraus kleine Röstiförmchen formen.
2. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Rösti auf beiden Seiten goldbraun ausbacken.
3. Für die Erdnussauce Kokosmilch mit dem Erdnussmus vermengen. 1 Knoblauchzehe pressen und hinzugeben. Erdnussöl untermischen. Mit Sojasauce und Essig abschmecken. Die Erdnussauce in einem kleinen Topf erhitzen.
4. Den Feldsalat waschen und auf einem Teller anrichten. Die Rösti auf dem Salat anrichten und mit Erdnussauce beträufeln. Mit den gerösteten Erdnüssen garnieren.



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

www.LAISEACKER.de