

Karotffel-Karottenrösti mit Tsatsiki Rezepte vom LAISEACKER

Zutatenliste (für 4 Personen):

1 kg Kartoffel, 1 Bund Karotten, 1 Zwiebel, 1 Landgurke, 200 ml Sojajoghurt, 2 EL Stärke, 1 Knoblauchzehe, 1 bisschen Rauchsalz, 1 bisschen Pfeffer, Muskat, Kräutersalz, 1 bisschen Bratöl

Zubereitung:

- 1. Die Karotten fein raspeln oder würfeln. In einen Topf etwas Salzwasser zum Kochen bringen und die Karotten dar in gar kochen. Die Kartoffeln schälen und anschließend mit einem Gemüsehobel raspeln. In einer extra Schüssel die Kartoffelraspeln ausdrücken, so dass der ganze Saftaustritt. Das Stärkewasser dabei aufheben. Die Kartoffelraspeln für 10 Minuten stehen lassen und nochmals vor sichtig abgießen.
- Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Dann die Karotten, die Kartoffeln und die Zwiebeln mit dem Stärkewasser und der Stärke mischen und mit Rauchsalz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Die Landgurke waschen und ebenfalls hobeln. Den Knoblauch pressen und zu den Gurken geben. Den Sojajoghurt zu den Gurkenraspeln geben und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Aus der Kartoffelmischung Puffer formen und in einer Pfanne mit reichlich Bratöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Zusammen mit dem Tsatsiki servieren.

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

