

Gemüserösti mit Kräuterjoghurt

Dieses Gericht kommt aus der Schweiz, wo man es „Röschi“ ausspricht. Gern isst man die Gemüseküchlein warm und direkt aus der Pfanne, aber auch kalt schmecken sie richtig lecker.

Das brauchst du

(für 4 Portionen)

500 g Kartoffeln

800 g Möhren

2 Bund Schnittlauch

4 kleine Eier

1 TL Curry

Salz

Pfeffer

Öl zum Braten

300 g Joghurt

Das stellst du bereit

Sparschäler

Gemüsereibe

Messer

Schneidebrett

2 Schüsseln

Pfanne

So geht's

- 1 Heize den Backofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vor. Schäle die Kartoffeln und die Möhren mit dem Sparschäler, wasche sie und rasple sie grob mit der Gemüsereibe.
- 2 Wasche den Schnittlauch, tupfe ihn mit Küchenkrepp trocken und schneide ihn in kleine Röllchen.
- 3 Gib die Kartoffeln, die Möhren, die Eier, die Hälfte des Schnittlauchs, Curry, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verrühre alles gut.
- 4 Erhitze das Öl in der Pfanne und brate darin kleine Röstis. Dazu holst du mit einem Esslöffel einzelne Portionen aus der Schüssel, gibst sie in die Pfanne und drückst sie leicht platt. Brate sie auf beiden Seiten an, sodass sie schön goldbraun werden. Stelle die fertigen Röstis auf einem Teller im Backofen warm.
- 5 Verrühre den Joghurt mit dem Rest Schnittlauch. Schmecke ihn mit Salz und ein wenig Pfeffer ab und serviere ihn zusammen mit den Röstis.

10

Schwierigkeitsgrad:



