



# KAROTTEN- KARTOFFEL-RÖSTI EINFACHER GENUSS

Kochzeit: 35 Min. Personen: 4 Pax 265 kcal p.P.

„Wir kochen mit Hingabe und Köpfcchen. Wir verwenden ausschließlich darmschonende Lebensmittel und kreieren daraus unerwartete Gaumenfreuden für Sie. Gesund, regional & saisonal. Gerne teilen wir unser Know-how mit Ihnen!

Wir wünschen viel Freude beim Kochen & Genießen!“

Bettina Mitter-Melcher. BLEIB BERG Küchenchefin

## ZUBEREITUNG

Kartoffel waschen, schälen und grob reiben. Karotten schälen und fein reiben. Anschließend miteinander vermengen, würzen und kurz ziehen lassen. Später den überschüssigen Saft abgießen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Karotten-Erdäpfelmasse zu dünnen Rösti formen und an beiden Seiten 2 – 3 Minuten knusprig braun anbraten.

Für das Wurzelgemüse, das Gemüse waschen und in schöne Streifen schneiden. Anschließend im Kocheinsatz 10 Minuten garen. In einen Topf geben, mit der Basensauce vermengen und den fein geschnittenen Rucola sowie die Schafskäsewürfel unterheben.

Die Rösti mit der Basensauce auf Tellern anrichten und mit Petersilie dekorieren.

## ZUTATEN

300 g Wurzelgemüse  
(Karotten, Rübe, Sellerie, ...)  
30 g Rucola  
200 g Mehliges Erdäpfel  
150 g Schafs-Feta Würfel  
1 Eigelb  
150 g Karotte

Steinsalz  
Pfeffer, Muskat  
Basensauce  
Olivenöl, Butter  
Petersilie



glutenfrei



laktosefrei