

Kartoffel-Möhren-Rösti mit Schnittlauchquark

Zutaten | 4 Portionen

400 g	Möhren
1	Zwiebel
400 g	Kartoffeln, festkochend
40 g	Mehl
1	Ei
	Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL	Butterschmalz zum Braten
1 Bund	Schnittlauch
500 g	Magerquark
50 g	Crème fraiche
	Cayennepfeffer
	Frische Kräuter und Tomatenwürfel zur Dekoration

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Möhren waschen und schälen. Zwiebel abziehen und Kartoffeln schälen.
- Möhren, Zwiebel und Kartoffeln grob raspeln und alles zusammen mit Mehl und Ei vermengen.
- Masse mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und in heißem Butterschmalz in der Pfanne zu knusprigen Röstis braten.
- Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.
- Schnittlauchringe, Quark und Crème fraiche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
- Röstis und Schnittlauchquark auf Tellern anrichten und mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von: 374 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
321 kcal	8 g	35 g	23 g	166 mg