

Kartoffel-Apfel-Rösti

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest 1 Apfel, säuerlich 1 Muskatnuss
125 ml Maiskeimöl Pfeffer, Meersalz

Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und fein reiben. Ein wenig Muskatnuss reiben. Die Kartoffel- und Apfelstücke mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu kleinen Küchlein formen. 125 ml Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen, die kleinen Küchlein darin goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Renate Radlmaier am 29. September 2009