

Kartoffel-Pastinaken-Rösti mit Käse, Schnittlauch-Quark

Für 4 Personen

Für die Rösti:

2 Pastinaken (ca. 300 g)	600 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz
Pfeffer	3 EL Butterschmalz	50 g Bergkäse

Für den Quark:

1 Bund Schnittlauch	250 g Magerquark	3 EL Leinöl
Salz	Pfeffer	

Pastinaken schälen, waschen und fein raspeln.

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Kartoffelraspel in ein sauberes Geschirrtuch geben und sorgfältig ausdrücken.

Kartoffel- und Pastinakenraspel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne portionsweise Butterschmalz erhitzen. Aus der Masse darin bei mittlerer Hitze goldbraune Rösti in beliebiger Größe braten.

Den Käse fein reiben und kurz vor dem Fertigstellen über die Rösti streuen.

Tipp: Wer mag kann auch noch klein gewürfelten Schinken oder kalten Braten darüber streuen.

Ebenfalls kann man noch gewürfelte, in Butter gebratene Champignons darüber geben.

Für den Quark Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Quark mit Leinöl und dem Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Anstatt Schnittlauch kann man auch ca. 5 g geschälten Ingwer und 5 g geschälten Kurkuma fein reiben und unter den Quark mischen.

Rösti mit dem Quark servieren.

Andreas Schweiger am 02. Januar 2023