

Pastinaken-Rösti

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Pastinaken – 1 Zwiebel – 1 Bund Petersilie – 1 Ei – 2 EL Sahne – 4 EL Mehl – Kräutersalz – Pfeffer – Bratöl

Zubereitung:

- Pastinaken schälen und grob raspeln
- Zwiebeln schälen und fein würfeln, Petersilie waschen und fein hacken
- Pastinaken, Zwiebeln und Petersilie mit Eiern, Sahne und Mehl verrühren und mit Kräutersalz und Pfeffer kräftig abschmecken
- In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen
- Den Pastinakenteig esslöffelweise hineingeben und andrücken
- Die Rösti von beiden Seiten knusprig braten

Wir wünschen guten Appetit!

