Rezept

Gemüserösti mit Lauchquark

Ein Rezept von Gemüserösti mit Lauchquark, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln
150 g	Knollensellerie
2	Eier
	Salz
1 Stange	Lauch
125	Schmant
	Sonnenblumenöl zum Braten
200 g	Möhren
1	große Zwiebel
2 EL	Kartoffel- oder Speisestärke
	Pfeffer
125 g	Magerquark
2 EL	Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Erwachsene und 2 Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen und auf einem Gemüsehobel in möglichst lange, dünne Streifen hobeln. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Gemüse und Zwiebel mit dem Majoran mischen, anschließend gründlich mit den Eiern und der Stärke vermengen, leicht salzen und pfeffern.

2. Den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In ganz leicht kochendem Salzwasser knapp 1 Min. garen, in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Quark und Schmant verrühren, salzen und pfeffern. Den Lauch unterheben. Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Etwas abkühlen lassen und über den Quark streuen.

3. Reichlich Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, etwas Gemüse-Kartoffel-Masse hineingeben und leicht flach drücken. Von beiden Seiten in je 2-3 Min. goldbraun backen. Auf diese Weise den Teig portionsweise aufbrauchen. Fertige Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen (evtl. im Backofen bei 60° warm halten) und mit dem Quark servieren.