

## Rezept

# Kraut-Kartoffel-Rösti mit Gurkensalat

Ein Rezept von Kraut-Kartoffel-Rösti mit Gurkensalat, am 19.04.2024

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Bio-Salatgurke                               | <b>150 g</b> Sauerkraut (aus der Dose)          |
| <b>300 g</b> mehligkochende Pellkartoffeln vom Vortag | <b>300 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln |
| <b>1</b> Ei (M)                                       | <b>1 EL</b> Mehl                                |
| <b>1 TL</b> Kümmelsamen                               | Salz  |
| Pfeffer   | <b>1</b> Frühlingszwiebel                       |
| <b>250 g</b> Sahnequark                               | <b>3 TL</b> Weißweinessig                       |
| <b>1 Bund</b> Dill                                    | <b>8 EL</b> neutrales Pflanzenöl                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurke waschen, putzen, in Scheiben hobeln, salzen und beiseitestellen. Das Sauerkraut in einem Sieb trocken ausdrücken, dann fein schneiden. Die Pellkartoffeln pellen und die rohen Kartoffeln schälen. Beides auf einer Rohkostreibe grob raspeln, mit dem Sauerkraut, dem Ei, dem Mehl und dem Kümmel zu einer glatten Masse verrühren, dann salzen und pfeffern.
2. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Mit dem Quark und 1 TL Essig verrühren, salzen und pfeffern.
3. Den Dill waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und hacken. Die Gurkenscheiben trocken ausdrücken und mit dem Dill, dem übrigen Essig und 3 EL Öl mischen, dann salzen und pfeffern.
4. In einer beschichteten Pfanne das übrige Öl erhitzen. Den Kartoffelteig in 8 Portionen hineingeben und jeweils flachdrücken. Die Rösti darin von beiden Seiten in je 4 - 6 Min. goldbraun braten. Mit dem Frühlingszwiebel-Quark und dem Gurkensalat servieren.