

## Rezept

# Pastinaken-Rösti mit Kressedip

Ein Rezept von Pastinaken-Rösti mit Kressedip, am 26.04.2024

## Zutaten

**500 g** vorw. festkochende Kartoffeln

**1** Zwiebel

**2** Eier

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

**1 Beet** Gartenkresse

**250 g** Quark (40 % Fett i. Tr.)

Salz

**500 g** Pastinaken

**60 g** Bergkäse (am Stück)

**2 EL** Vollkornmehl

Pfeffer

**6 EL** neutrales Öl (z. B. Rapsöl)

½ Zwiebel

**3 EL** fettarmer Joghurt (1,8 % Fett)

Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Für die Rösti Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Pastinaken schälen und grob raspeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Käse fein reiben. Kartoffeln, Pastinaken, Zwiebel und Käse mit Eiern und Mehl mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
2. Ofen auf 50° vorheizen. In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Rösti darin portionsweise ausbacken. Dafür je 1 - 2 EL Kartoffel-Pastinaken-Masse nebeneinander in die Pfanne setzen und mit dem Löffelrücken flach drücken. Rösti bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Min. braten, dann herausnehmen und im Ofen warm halten. Übrige Masse ebenso verarbeiten.
3. Für den Dip Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden. Zwiebelhälfte schälen und fein würfeln. Kresse und Zwiebel mit Quark und Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rösti mit dem Dip servieren.