

Rezept

Schneller Rösti-Burger mit Apfel-Feta-Tatar

Ein Rezept von Schneller Rösti-Burger mit Apfel-Feta-Tatar, am 25.03.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 kleine rote Zwiebel | 1 kleiner säuerlicher Apfel (z. B. Boskop) |
| 100 g Schafkäse (Feta) | 1 EL Apfelessig |
| Salz | Pfeffer |
| 1 rote Paprikaschote | 100 g Salatgurke |
| 600 g große festkochende Kartoffeln | 1 EL Mehl |
| 4 EL Öl | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Für das Apfel-Feta-Tatar Zwiebel schälen, fein würfeln. Apfel schälen, halbieren, ohne Kerngehäuse fein würfeln. Schafkäse fein würfeln. Alles mischen und den Essig dazugeben. Tatar salzen und pfeffern.

2. Paprikaschote waschen, ohne Stielansatz und Kerne in dünne Ringe schneiden. Gurke waschen, in dünne Scheiben schneiden.

3. Kartoffeln schälen, auf der Küchenreibe grob reiben. Das Mehl untermischen, salzen. Mit den Händen acht etwa handtellergroße ca. 1 cm dicke Kuchlein formen, gut aus- und zusammendrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin nacheinander je vier Rösti bei mittlerer Hitze zunächst 2-3 Min. pro Seite braten, dann nochmals wenden und pro Seite ca. 1 Min. goldbraun braten. Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen. Je zwei Rösti nebeneinander auf zwei Teller legen. Die Gurkenscheiben und die Paprikaringe darauflegen, das Tatar darauf verteilen. Die übrigen Rösti daraufsetzen.