

Rezept

# Tofu-Rösti mit Kompott

Ein Rezept von Tofu-Rösti mit Kompott, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Birnen (ca. 900 g)	<b>4 EL</b> Agavendicksaft
<b>2-3 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>700 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1</b> große Zwiebel
<b>250 g</b> Räuchertofu	Salz
Pfeffer	Sonnenblumenöl zum Braten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Für das Kompott die Birnen schälen, halbieren, entkernen und die Hälften würfeln. In einem Topf mit Agavendicksaft, 2 EL Zitronensaft und Zimt bei schwacher Hitze offen 10 Min. köcheln lassen, bis die Birnenstücke weich sind.
2. Inzwischen die Kartoffeln schälen, auf der Gemüsereibe grob raspeln und etwas ausdrücken. Zwiebel schälen, mit dem Tofu ebenfalls grob raspeln. Beides mit den Kartoffeln mischen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Kartoffel-Tofu-Masse 12 oder 16 Rösti formen. Portionsweise in reichlich Öl von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Kompott mit Zitronensaft abschmecken und zu den Rösti servieren.