

Süßkartoffelrösti mit CAMBOZOLA



60 Minuten



8 Portionen

ZUTATEN:

Kartoffelrösti:

- 200 g CAMBOZOLA
- 3 Süßkartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 2 Eier
- 3 EL Weizenmehl
- 2 EL Schnittlauch getrocknet
- ½ TL Muskatnuss
- ½ Granatapfel
- Dill
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Eingelegte Zwiebel:

- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Apfelessig
- 50 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt



ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf Apfelessig und Wasser mit Zucker, Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Die Zwiebelscheiben in ein sauberes Glas geben, den heißen Essig über die Zwiebeln gießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Das Glas abdecken und die Zwiebeln bei Raumtemperatur abkühlen lassen.



Süßkartoffelrösti mit CAMBOZOLA



60 Minuten



8 Portionen

ZUBEREITUNG:

2. Die Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und grob reiben. Die geriebenen Süßkartoffeln in eine große Schüssel geben. Eier, Mehl, Schnittlauch und gemahlene Muskatnuss hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Süßkartoffelmasse in die Pfanne geben und zu kleinen Rösti formen, indem man jeweils zwei Esslöffel der Masse in die Pfanne gibt und leicht flach drückt. Die Rösti von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten, dies dauert etwa 4-5 Minuten pro Seite.
3. Während die Rösti braten, CAMBOZOLA in dünne Scheiben schneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.
4. Sobald die Rösti goldbraun und knusprig sind, auf einen Teller geben. Die Scheiben CAMBOZOLA darauf legen, damit sie leicht schmelzen. Die eingelegte Zwiebel auf den CAMBOZOLA legen und mit den Granatapfelkernen und frisch gehacktem Dill garnieren.

Pro Portion ca. 217,6 kcal., Eiweiß 5,3 g, Fett 11,1 g, Kohlenhydrate 22,9 g