

Ziegenkäse Rösti



Zutaten:

Rösti:

- 800g festkochende Kartoffeln
- 1 -2 Karotten
- 1 Ei
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 2-3 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Zum Braten Sonnenblumen Öl

Für den Kräuterquark:

- 500g Quark
- Petersilie
- eine halbe Limette
- Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und Karotten schälen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Anschließend die Kartoffel- und Karottenraspeln in einem Küchentuch ausdrücken und das dabei austretende Wasser abtropfen lassen.
2. Die ausgedrückte Kartoffel-Karotten Masse mit dem Ei, dem Ziegenfrischkäse und der Stärke gleichmäßig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffel-Karotten-Masse in kleinen Portionen mit dem Löffel hineinsetzen und mit dem Pfannenwender flach drücken. Jede Seite ca. 3 - 4 Minuten goldbraun braten. Anschließend die Rösti auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das wiederholt ihr so lange, bis die Masse verbraucht ist.
4. Fertige Rösti im Ofen bei ca. 85°C Umluft warmhalten.
5. Quark zusammen mit Petersilie (frisch oder getrocknet) in eine Schüssel geben und vermengen. Dazu dann einen Teelöffel Limettensaft und etwas Abrieb geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Quark anschließend kalt stellen.
6. Rösti und Dip zusammen mit Möhrengemüse oder einem leckeren Feldsalat servieren.

Guten Appetit