

Andreas Schweiger
Kartoffel-Pastinaken-Rösti mit Käse und
Schnittlauch-Quark

Montag, 2. Januar 2023

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Leichte Küche, Feine Küche

Zutaten:

Für die Rösti

2	Pastinaken (ca. 300 g)
600 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Butterschmalz
50 g	Bergkäse

Für den Quark

1 Bund	Schnittlauch
250 g	Magerquark
3 EL	Leinöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer



Zubereitung:

1. Pastinaken schälen, waschen und fein raspeln.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Kartoffelraspel in ein sauberes Geschirrtuch geben und sorgfältig ausdrücken.
3. Kartoffel- und Pastinakenraspel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer Pfanne portionsweise Butterschmalz erhitzen. Aus der Masse darin bei mittlerer Hitze goldbraune Rösti in beliebiger Größe braten.
5. Den Käse fein reiben und kurz vor dem Fertigstellen über die Rösti streuen.
Tipp: Wer mag kann auch noch klein gewürfelten Schinken oder kalten Braten darüber streuen. Ebenfalls kann man noch gewürfelte, in Butter gebratene Champignons darüber geben.
6. Für den Quark Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
7. Quark mit Leinöl und dem Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: Anstatt Schnittlauch kann man auch ca. 5 g geschälten Ingwer und 5 g geschälten Kurkuma fein reiben und unter den Quark mischen.
8. Rösti mit dem Quark servieren.

Pro Portion: 490 kcal/ 2060 kJ
30 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 32 g Fett