

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, den 10.10.2022**

**Rösti mit geschmortem Mangold und Walnuss-Dip**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Walnuss-Dip**

80 g Walnüsse, alternativ Haselnüsse  
150 g Frischkäse  
150 g Joghurt  
1 TL Honig  
1 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Für die Rösti**

2 Schalotten  
1,2 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
2 TL Speisestärke, nach Belieben  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Muskat  
8 EL Butterschmalz

**Für das Mangoldgemüse**

800 g Mangold  
4 Schalotten, mittelgroß  
1 Knoblauchzehe  
60 g Tomaten, getrocknet  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
50 ml Gemüsebrühe, ca.



**Zubereitung**

1. **Für den Dip** Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Frischkäse, Joghurt, Honig und Öl verrühren. Walnüsse hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. **Für die Rösti** Schalotten abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, abbrausen grob raspeln. (Falls die Masse zu feucht ist, einem sauberen Geschirrhandtuch gut ausdrücken).
4. Kartoffelraspel, Schalottenwürfel, Stärke (muss nicht unbedingt dazu, da die Kartoffeln genug Stärke enthalten, damit die Rösti perfekt halten. Wer ganz sicher gehen möchte mischt die Stärke unter die Masse), Salz und Muskat gut vermengen.
5. Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
6. Die Kartoffelmasse nach und nach in Portionen ins heiße Fett setzen, flach drücken und daraus knusprige Rösti braten (je nach Geschmack mehrere kleine oder zwei größere Rösti). Rösti herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Warm stellen, bis das Mangoldgemüse fertig ist.
7. **Mangold** putzen, abbrausen und trockentupfen. Stiele in ca. 0,5 cm breite Scheiben, Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten in dünne Spalten schneiden. Knoblauch hacken. Getrocknete Tomaten ebenfalls in feine Streifen schneiden.

8. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten.

Mangoldstiele und Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

9. Brühe zugeben (wenn das Gemüse zu trocken ist, die ganze Menge, sonst evtl. weniger Brühe zugeben) und zugedeckt ca. 5 Minuten garen.

10. Mangoldblätter zum übrigen Gemüse geben und etwa 1-2 Minuten mitgaren. Erneut abschmecken.

11. Rösti, Mangoldgemüse und Dip anrichten und servieren.

**Tipp:** Dip, nach Belieben, noch mit Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch verfeinern. Petersilie, Schnittlauch oder fein geschnittene Lauchzwiebeln noch auf die Rösti streuen.