Kartoffelrösti mit Buttermöhren und Frischkäsedip

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Zutaten

Kartoffelrösti

700 g	Kartoffeln
75 g	Zwiebeln
2 Zweige	Rosmarin
1	Ei
	Salz & Pfeffer
	Öl für die Pfanne

Möhren

450 g	Möhren
20 g	Butter
1 TL	Zucker
	Salz & Pfeffer
2 Stengel	Petersilie

Frischkäsedip

75 g	Paprika-Chili-Frischkäse
50 g	Saure Sahne
	Salz & Pfeffer

(Angaben für 2 Personen)

Ein leckeres leichtes Essen, dass erfreulicherweise immer Saison hat.

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale etwa 8 Minuten vorgaren, pellen und grob reiben. Die Zwiebel fein dazureiben, das Rosmarin hacken und dazugeben, das Ei untermengen und die ganze Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Braten bereitstellen.
Die Möhren waschen und längs in grobe Stifte schneiden. Die Butter in einem Stieltopf erhitzen, die Möhren darin anbraten, mit dem Zucker bestreuen, salzen und pfeffern und zugedeckt garen, wenn nötig ein klein wenig Wasser zugeben. Die bissfest gekochen Möhren mit der gehackten Petersilie bestreuen.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse in der Pfanne glattstreichen und von beiden Seiten goldbraun rösten. Je nach Teigmenge und Pfannengröße muss man die Pfanne nochmals befüllen. Während die Möhren garen und die Puffer in der Pfanne brutzeln, den Frischkäse mit saurer Sahne und Salz und Pfeffer glatt rühren. Wer es entspannter mag, bereitet den Frischkäsedip als allererstes zu.