



Kartoffelrösti mit Frischkäsedip und Kohlrabi-Carpaccio mit Gremolata



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Schalotten	1 St.
Eier	1 St.
Speisestärke	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	2 EL
Frischkäse, natur	200 g
saure Sahne	75 g
Kohlrabi	1 St.
Kapern	50 g
Walnusskerne	30 g
Petersilie, frisch	40 g
Zitronen	1 St.
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, grobe Reibe, Küchenkrepp

1. Ofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und grob in eine Schüssel raspeln. Schalotte schälen, fein würfeln und zu den Kartoffeln geben. Ei, Speisestärke, 1 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer zugeben und gut vermengen.
2. Backpapier auf dem Backblech mit ½ EL Olivenöl einpinseln. Die Kartoffelmasse mit einem Löffel zu 6 gleich großen Portionen auf das Blech verteilen, diese zu ca. 1 cm flachen Rösti formen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Währenddessen in einer Schüssel Frischkäse, saure Sahne mit Salz und Pfeffer verrühren.
3. Kohlrabi schälen und mit dem Küchenhobel in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden. Kohlrabischeiben auf einen großen Teller anschieben und leicht salzen.
4. Für die Gremolata Kapern abgießen und fein hacken. Walnüsse ebenfalls fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone waschen, ca. 2 TL Schale abreiben und 2 EL Saft auspressen. Alles in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Olivenöl und je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer vermischen.
5. Kohlrabischeiben mit einem Küchenkrepp abtupfen und die Kaperngremolata darauf verteilen. Kartoffelrösti aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit Frischkäsedip und Carpaccio vom Kohlrabi servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	359 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	17 g