



STECKRÜBEN-RÖSTI MIT BIRNEN-RUCOLA-QUARK



Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Schale ca. 25 Minuten kochen. Kartoffeln pellen und auskühlen lassen. Steckrübe schälen, in Würfel schneiden, in Salzwasser weichkochen und abkühlen lassen.



Die Kartoffeln grob reiben und die Steckrübenwürfel mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch pressen und mit dem Ei zu der Masse geben. Dann alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und kleine Häufchen der Röstimasse mit Hilfe eines Esslöffels

in die Pfanne geben und flachdrücken. Die Röstis auf beiden Seiten goldbraun braten und warm stellen.



Magerquark mit Milch glattrühren. Cellagon Omega-3 Algenöl Zitrone in den Quark rühren. Den Quark mit frischem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Birne waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Rucola waschen, trocken schütteln und in grobe Stücke schneiden. Birne und Rucola unter den Quark heben.



Die Röstis warm mit dem Dip servieren!

ZUTATEN

für 4 Portionen

Rösti:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 500 g Steckrübe
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer

Birnen-Rucola-Quark

- 200 g Magerquark
- 2 EL Milch
- 1 TL Cellagon Omega-3 Algenöl Zitrone
- 1 TL frischen Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise brauner Zucker
- 1 kleine Birne
- 50 g Rucola

GUTEN APPETIT!

Passt perfekt dazu:
Cellagon Omega-3
Algenöl Zitrone

