

Kartoffelrösti | Pfifferlinge | Kräutercreme | Chimichurri

Dauer: 45 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment

1 beschichtete Pfanne

Gewürze & Zutaten:

1 KG Kartoffeln Sorte Annabelle (oder eine andere festkochende Sorte)
1 EL Sonnenblumenöl
etwas Chimichurri Gewürz
350 G Pfifferlinge
etwas Butter
200 g Quark oder Frischkäse
etwas Italienische Kräutermischung oder Kräutersalz

Zubereitung

ZUBEREITEN:

- 1 Zuerst die Schale der Kartoffeln entfernen. Die geschälten Kartoffeln klein schneiden, bestenfalls in dünne Streifen, oder grob zerreiben.
- 2 Dann trocken tupfen und in einer vorgewärmten, beschichteten Pfanne mit neutralem Öl (beispielsweise Sonnenblumenöl) bei niedriger Hitze anbraten. Wenn man die Kartoffeln in der Pfanne sehr dick stapelt, werden die Rösti umso saftiger.
- 3 In der Zwischenzeit die Pfifferlinge mit einem Pinsel säubern und in Butter kurz anbraten.
- 4 Bevor die Rösti serviert werden, noch mit einem Küchentuch abtropfen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Mit etwas Chimichurri Gewürz verfeinern.
- 5 Als Dip empfehlen wir dazu eine Kräutercreme aus Quark oder Frischkäse, die mit italienischen Kräutern oder Kräutersalz gewürzt wird.
- 6 Die Creme dazu reichen und das Gericht servieren.