

Bodenkohlrabi-Rösti



Zutaten:

Bodenkohlrabi

Kartoffeln

Öl oder Butter zum Anbraten

Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Koriander gerieben

Zubereitung

Bodenkohlrabi gut schälen, 2mal schälen, da die Schale dick ist und etwas bitter schmeckt.

Gleichviel Bodenkohlrabi wie Kartoffeln verwenden.

Kartoffeln und Bodenkohlrabi mit der Röstiraffel raffeln.

Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander

In der Bratpfanne Öl oder Butter warm werden lassen, das Gemüse dazugeben und auf kleinem Feuer goldbraun braten.

Mit Hilfe eines Tellers die Rösti stürzen und auf der anderen Seite fertig braten.