Pfannenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Möhren - Rösti

Zutaten:

8 Möhren
4 Eier
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Knoblauchzehen
8 Scheiben Knäckebrot
2 EL Koriander
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Das Knäckebrot fein zerbröseln.
- Zwiebeln und Knoblauch klein zerhacken.
- Möhren schälen und klein raspeln.
- Den Koriander putzen und klein hacken.
- Alle Zutaten bis auf das Olivenöl gut vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Kleine Rösti aus der Möhrenmasse formen.
- Geformte Rösti von beiden Seiten goldgelb braten
- Schmeckt gut mit Kräuterquark bzw. Kräuterjoghurt.
- Die Rösti lassen sich auch kalt genießen.