



Sauerkraut-Kartoffelrösti mit Paprika

Zutaten (4 Portionen):

1 Dose Mildessa Champagner-Kraut (425 ml)
1 mehligkochende Kartoffel
600 g festkochende Kartoffeln
250 ml Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
1 Schalotte
2 Eier
100 g Joghurt
50 g Mehl
1 rote Paprikaschote
200 g Feldsalat
2–3 EL Hengstenberg Apfelessig
3–4 EL Pflanzenöl, Zucker, Salz und Pfeffer

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Schälen Sie die Kartoffeln, Zwiebeln und die Schalotte. Würfeln Sie anschließend die mehligkochende Kartoffel und die Schalotte. Die Paprika schneiden Sie klein. Lassen Sie das Champagner-Kraut gut abtropfen und drücken Sie es aus.

Schritt 2: Salat und Dressing zubereiten

Geben Sie die mehligkochende Kartoffel zusammen mit der Brühe in einen Topf. Erhitzen Sie die Brühe, lassen Sie die Kartoffel für circa 10 Minuten darin garen. Währenddessen waschen und putzen Sie den Feldsalat. Pürieren Sie dann die Kartoffel mit der Brühe und geben Joghurt und Apfelessig dazu. Mit Salz, Pfeffer und Zucker schmecken Sie das Dressing ab.

Schritt 3: Den Röstiteig herstellen und die Röstis braten

Raspeln Sie Kartoffeln und Zwiebeln grob, anschließend mit Eiern, Sauerkraut und Mehl vermengen. Geben Sie die geschnittene Paprika dazu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie nun das Öl in einer Pfanne und braten die Rösti nacheinander goldbraun.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Vermischen Sie Feldsalat und Schalotte mit dem Dressing. Richten Sie den Salat und die Rösti auf einem Teller an.

Nährwerte pro Portion:

1686 kJ / 403 kcal / Eiweiß 12 g / Kohlenhydrate 39 g / Fett 21 g