

Alexander Höss-Knakal

Professional

Pastinakenrösti mit Rhabarber und Erbsenschoten

Griaß di Rezepte

Frühling

Gemüse

Kartoffel

Vegetarisch

ZUBEREITUNG



Den Rhabarber in feine längliche Streifen schneiden, dann mit Salz vermischen und 1 Stunde beiseitestellen.

Die Pastinaken und die Erdäpfel schälen und grob mit einer Universalreibe abreiben, dann salzen und pfeffern. Eier zugeben, alles gut miteinander vermischen.

In einer Teflonpfanne Olivenöl erhitzen und kleine Rösti beidseitig knusprig braten.

Die Erbsenschoten waschen, in Streifen schneiden. Im Salzwasser ganz kurz überkochen, kalt abschrecken und beiseitestellen.

Für die Joghurtsauce Zitronenschale abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen, beides mit dem Naturjoghurt und Salz verrühren. Rösti, Rhabarberstreifen, Erbsenschoten, Joghurtsauce, Kresse auf den Tellern anrichten



ZUTATEN



2 Stangen Rhabarber

Salz

250 g Pastinaken

350 g speckige Erdäpfel

2 Eier

Salz

1 Tasse (200 g)
Erbsenschoten

etwas Kresse zum
Garnieren

Olivenöl

1 Bio-Zitrone

100 g Naturjoghurt

Salz