

Bunte Wurzelgemüse-Rösti

[Hauptspeise](#)[Gemüse](#)[Low Carb](#)[Österreichisch](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Karotten, Sellerie, Steckrübe und Zwiebel waschen und schälen. Anschließend mit der Kastenreibe in grobe Stücke raspeln. Den Knoblauch durch die Presse drücken und mit den Gemüseraspeln vermischen. Die Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Aus der Masse 12 kleine Röstis braten. Dazu das Öl portionsweise in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwei Esslöffel Gemüseraspel pro Rösti in die Pfanne geben und mit dem Pfannenwender leicht flach drücken. Die Röstis von jeder Seite 4 bis 5 Minuten knusprig braten.

Die warmen Röstis mit Philadelphia Doppelrahm garnieren und genießen.

Tipp: Je kleiner die Röstis sind desto einfacher ist das Wenden in der Pfanne.



ZUTATEN

210 g Karotten

150 g Knollensellerie

300 g Steckrübe

90 g Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

5 Eier

4 EL Rapsöl

1 Pkg. Philadelphia
Doppelrahmstufe

etwas Salz und Pfeffer