




Rote-Bete-Rösti

Rote-Bete-Rösti als Beilage oder Vorspeise.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Kartoffeln
100 g Rote Bete
1 Ei (Größe M)
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL kernige Haferflocken
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Muskatnuss

Außerdem:

etwa 4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie mache ich leckere Rote-Bete-Rösti?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln und rote Bete schälen und Kartoffeln waschen. Beides durch die feine Reibe einer Küchenmaschine geben oder auf einer Haushaltsreibe reiben. Mit den Händen etwas ausdrücken und in eine Rührschüssel geben.

2 Zubereiten:

Ei, Gustin, Haferflocken dazugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Masse gut vermengen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Einen Rundausstecher (Ø etwa 5 cm) in die Pfanne geben und etwa 1 EL der Masse leicht andrücken. Kurz warten, Ausstecher entfernen und den nächsten Rösti herstellen. Bei schwacher Hitze von beiden Seiten unter einmaligem Wenden in etwa 5 Min. braun und knusprig braten. Restliche Masse entsprechend verarbeiten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Rösti zu [geschmorten Kalbsbäckchen](#) oder zu gefüllten Perlhuhnbrust.
- Die Rösti kann man im Backofen warm halten.
- Die Rösti können auch mit einem Löffel portioniert werden.

