

Spargelrösti

Der Kartoffel-Klassiker aus der Schweiz schmeckt auch köstlich mit Spargel kombiniert. Mit diesem Rezept gelingt die knusprige Beilage ganz einfach.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Spargelrösti:

250 g grüner Spargel
500 g Kartoffeln
3 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
50 g Speck- oder Schinkenwürfel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
6 - 8 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Dip:

250 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich köstliche Spargelröstis mit Dip zu?:

1 Dip zubereiten:

Crème légère mit Finesse Zitronenschale verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Rösti zubereiten:

Spargel im unteren Drittel schälen und in dünne schräge Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und auf einer Küchenreibe grob raspeln und gut ausdrücken. Spargelscheiben, Gustin und Speckwürfel mit den Kartoffelraspeln vermengen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

3

2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Kartoffelmasse in kleinen Portionen hineingeben, etwas andrücken und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten unter einmaligem Wenden von jeder Seite etwa 6 Min. braun und knusprig braten. Spargelrösti aus der Pfanne nehmen und warm halten. Weitere Rösti ebenso braten. Spargelrösti mit dem Dip anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Spargelrösti schmecken besonders lecker zu kurz gebratenem Fleisch.

