

# Knusprige Möhren-Rösti

Vegetarisch » Gemüse-Puffer

## Zutaten (4 Personen)

- » 400g Möhre(n)
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 2 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 8EL Weizenvollkornmehl
- » 3EL Öl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Möhren putzen, waschen und schälen. Mit einer Küchenreibe fein raspeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. Eier, 1/2TL Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Petersilie und Möhren gut unterziehen.

3. Mit bemehlten Händen aus der Möhrenmasse 8 Fladen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5min braten. Rösti sofort servieren. Dazu schmeckt Salat.

angelegt am: 23.07.2003

Rezept-Nr: 514

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke