Rösti mit Pilzen und Radieschenquark

Vegetarisch » Gemüse-Puffer

Zutaten (4 Personen)

» 250g Champignons
» 80g Greyerzer
» 800g Röstiteig (Pfanni)
» 3 EL Schnittlauch
» 4 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 1/2 Bd. Radieschen
» 200g Kräuterquark
» 300g Joghurt (natur)
» Mineralwasser
» 2 EL Butterschmalz

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Champignons abreiben, putzen und grob raspeln. Den Käse entrinden, ebenfalls grob raspeln. Beides zum Röstiteig geben. 2EL Schnittlauch und die Eier unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Radieschen putzen, waschen und fein hacken. Mit Quark, Joghurt, etwas Mineralwasser sowie dem restlichen Schnittlauch verrühren und würzig abschmecken.

3. Aus der Teigmasse in einer beschichteten Pfanne portionsweise im heißen Butterschmalz Rösti ausbacken. Fertige Taler warm stellen, bis alle gebacken sind. Mit dem Radieschenquark servieren.

Tipp: Statt Radieschenquark kann man auch Sauere Sahne und Räucherlachs dazu reichen.

Nährwerte: 500kcal/E20g/F31g/KH35g pro Portion

angelegt am: 20.11.2003 Rezept-Nr: 733

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