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