

Süßkartoffelrösti mit Ziegenkäse und Feldsalat (Vegetarisch)

Zutaten (für 2 Personen):

- 400 g Süßkartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g Ziegenfrischkäse (Rolle oder Taler)
- 100 g Feldsalat
- 100 g Himbeeren
- 2 EL Himbeeressig
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 TL körniger Senf
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Pflanzenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss



So geht's

1. Süßkartoffeln schälen, grob raspeln und in einem sauberen Geschirrtuch gut ausdrücken. Zwiebel fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Mehl und Ei mischen.
2. Feldsalat waschen und putzen.
3. 2/3 der Himbeeren mit dem Himbeeressig, Balsamicoessig, Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer und Honig vermischen und zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, aus der Kartoffelmasse kleine Rösti nach und nach in der Pfanne goldbraun und knusprig braten. Auf einem Küchenkrepp die Rösti vom Fett abtropfen lassen. Warm stellen.
5. Den Feldsalat und das Dressing mischen, mit den Rösti auf einem Teller anrichten. Den Ziegenkäse daraufsetzen, mit Himbeeren garnieren und servieren.