

Kartoffel-Sonnenblumenkern-Rösti mit Bärlauch-Basilikum-Dip

Zutaten für 4 Personen

750 g	Kartoffeln, gekocht
250 g	Karotten
100 g	Zwiebeln
2	Eier
2 EL (gestrichen)	Dinkelmehl Type 630
	Salz, Pfeffer
25 g	Sonnenblumenkerne
6 EL	Bratöl
100 g	Frischkäse
150 g	Quark
150 g	Sauerrahm
30 g	Bärlauch
1 Bund	Basilikum
1-2 EL	Olivenöl

Zubereitung:

1. Für die Rösti die gekochten Kartoffeln grob reiben, die Möhren schälen und fein reiben. Zwiebeln schälen und dazu reiben. Eier Mehl, 1 ½ TL Salz und Pfeffer zugeben und alles gut mischen. Sonnenblumenkerne in beschichteter Pfanne ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze hellbraun anrösten und unter die Kartoffelmasse rühren. Backofen auf 80°C vorheizen. Je 1 ½ EL Bratöl in großer beschichteter Pfanne erhitzen und in 4 Durchgängen je 5 Rösti ausbacken. Dazu je 1 leicht gehäuften EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben, flach drücken und etwas formen. Rösti von jeder Seite ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze ausbacken. Fertige Rösti auf einem Teller im Backofen warmhalten.
2. Inzwischen für den Dip den Bärlauch sowie den Basilikum verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln, Bärlauchstiele abschneiden. Für die Garnierung 1-2 TL fein gehackte Kräuter mit dem Olivenöl mischen und zur Seite stellen. Den restlichen Bärlauch und Basilikum mit dem Frischkäse cuttern, dann den Quark und Sauerrahm unterrühren. Mit ¼ TL und 1 Msp. Pfeffer abschmecken.

Viel Spaß beim Kochen!