Süßkartoffelrösti

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 25 Minuten	15 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

300 g	Süßkartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Weizenmehl
4 EL	Speisestärke
1	1 Ei, Größe M
	Muskatnuss, gerieben
3 EL	neutrales Öl
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln schälen und mit der groben Seite einer Reibe reiben.
Zwiebel schälen und ebenfalls mit der groben Seite reiben.
Süßkartoffel, Zwiebel, Mehl und Speisestärke in eine Schüssel geben und gut vermengen.
Das Ei dazugeben. Die Maße mit Salz. Pfeffer und Muskat würzen, alles vermengen und abschmecken.
Öl in einer Pfanne erhitzen. Maße portionsweise in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun backen.
Röstis auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Kräuterfrischkäse oder auch Kräuterquark und natürlich ein frischer, knackiger Salat!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet