

Kohlrabi-Walnuss-Rösti mit Radieschensalat

Zutaten für 2 Personen:

- 50g Pflücksalat o.ä.
- 1 Kohlrabi
- 1 große Kartoffel
- 1 Frühlingszwiebel
- 10g Petersilie/Thymian
- 40g geraspelten Hartkäse
- 125 g Kirschtomaten
- 150g Schmand
- 25g Weizenmehl
- 100g Radieschen
- 20g Walnüsse
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Olivenöl, Weißweinessig



Zubereitung :

- 1) Kohlrabi und Kartoffel schälen, in eine große Schüssel grob reiben, salzen und dann ca. 10min stehen lassen.
- 2) Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Blätter von Petersilie und Thymian getrennt voneinander fein hacken. Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren, Walnüsse fein hacken.
- 3) Kohlrabi- und Kartoffelraspel nach 10min in ein Sieb geben, einmal abspülen und gut ausdrücken. Masse zurück in die Schüssel geben und 1 EL Schmand, Walnüsse, Frühlingszwiebel, Petersilie, 1 TL Paprika und die Hälfte vom Hartkäse untermischen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) In einer zweiten großen Schüssel 1 EL Schmand, 1 EL Olivenöl, 1 EL Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Pflücksalat kleiner zupfen, mit Kirschtomaten und Radieschen untermischen. In einer kleinen Schüssel restlichen Schmand, mit Thymian, Salz und Pfeffer verrühren.
- 5) In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen und den Röstiteig portionsweise (8Stck.) braten, jeden Röstitaler ca. 2-3min je Seite.
- 6) Salat auf Tellern verteilen und mit restlichem Hartkäse bestreuen. Rösti daneben anrichten und mit Thymian-Schmand genießen.



Guten 
Appetit

