



Pastinaken-Rüebli-Kartoffel-Tätschli

Pastinake, Kartoffeln, Rüebli und 1 Apfel rüsten und mit der Röstiraffel in Schüssel raffeln (ca 600g für 4 Pers.)

1 ½ TL Salz zugeben, gut mischen, in ein Sieb geben, etwas beschweren und ca 20 Min. abtropfen lassen

Bratpfanne mit Öl erhitzen und geraffeltes Gemüse zu Rösti braten

Ich habe am Schluss noch Raclettekäse von der Solawi Basimilch in Dietikon auf die Rösti gelegt und den Käse zugedeckt schmelzen lassen

Mit oder ohne Käse, die Mischung ist sehr fein und ausgewogen und könnte beliebig abgeändert werden

