

Gemüserösti mit Forellenfilet



Zutaten:

Für 2 Personen

- 400 g Kartoffeln
- 80 g Zucchini
- 80 g Möhren
- 1 geh. EL Stärke
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Öl
- 1 EL Dill, fein geschnitten
- 4 EL Crème fraîche
- 120 g geräuchertes Forellenfilet

Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen, Zucchini gut abwaschen, alles zusammen grob raspeln. In eine Schüssel geben und mit der Stärke gut vermischen. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Wer mit zwei Pfannen arbeitet, kann die Zeit noch weiter verkürzen und muss nicht den ersten Rösti warmstellen.

Öl in der Pfanne erhitzen. Geraspeltes Gemüse teilen, in die Pfanne(n) geben und andrücken, mit dem Wender flach und rund formen. Bei starker Hitze 4 Minuten von jeder Seite knusprig braun braten. Zum Wenden auf einen Teller gleiten lassen, mit einem zweiten abdecken, umdrehen und wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Zwischenzeitlich den Dill hacken und mit der Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rösti mit der Creme und den gezupften Forellenfilets auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit! 😊