



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

## Zutaten

### Rösti

700 G mehliges Kartoffeln

2 kleine Karotten

CA. 100 G Knollensellerie

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

3 Eier

8 EL griffiges Mehl

Salz

Pfeffer

gemahlener Muskat

gehackte Petersilie

Butterschmalz zum Braten

## Dip

250 G Skyr

Salz

Abrieb und Saft von 1/2 Bio-Zitrone

1 TL Honig

1 TL scharfer Senf

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfelig schneiden, Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und grob reiben.
2. Salzen und 5 Minuten ziehen lassen.
3. Gut ausdrücken.
4. Alle Zutaten vermengen.
5. Falls die Masse zu weich ist, etwas Mehl hinzugeben.
6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
7. 2 bis 3 EL der Masse pro Rösti in die Pfanne geben und leicht andrücken.
8. Von beiden Seiten knusprig und goldgelb braten.
9. Die Rösti bis zum Servieren im Backrohr warmhalten.

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

Isst-Gut-Rezept, Erdäpfel-Tag