



Süßkartoffelrösti mit Kräuterjoghurt

und zitronigem Fenchelsalat



40-50min



2 Personen

Rösti sind ein Klassiker der deutschschweizer Küche. Wir bereiten sie heute aus geraspelten Süßkartoffeln zu, was für eine tolle Farbe und einen feinen Geschmack sorgt. Dazu gibt es einen frischen Joghurdip mit Schnittlauch und einen knackigen Fenchelsalat mit Petersilie und Zitrone.

- 1 große Süßkartoffel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Fenchelknolle

- 100g Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl

- große, beschichtete Pfanne
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 645kcal, Fett 28.0g,
Kohlenhydrate 68.3g, Eiweiß 24.4g



2. Röstmasse zubereiten

3. Röstli ausbacken

4. Kräuter schneiden

5. Joghurt würzen

6. Salat zubereiten

Die **Zitrone** halbieren und auspressen.
Den **Fenchel** in möglichst feine Streifen schneiden und mit der **Petersilie**,
2EL Zitronensaft und 1EL Olivenöl
vermengen. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken und nach Belieben mit mehr
Zitronensaft verfeinern. Die
Süßkartoffelrösti mit dem **Fenchelsalat**
und dem **Joghurtdip** servieren.