Nah&Frisch

www.maggi.at Professional

Süßkartoffel Paprika Rösti

Hauptspeise Fingerfood Kartoffel Kinder



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in sehr feine Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und raspeln. Süßkartoffeln und Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Dann die vorbereiteten Zutaten mit Eiern, Semmelbröseln, Hafer- flocken und zerbröseltem MAGGI Gemüsesuppenwürfel vermischen und kurz quellen lassen.

In einer beschichteten Pfanne einen TL Öl heiß werden lassen. Aus der Masse 16 Rösti mit ca. 8 cm Durchmesser formen. Portionsweise unter Zugabe des restlichen Öls von beiden Seiten ca. 12-15 Min. knusprig braten. Dabei mehrfach wenden. Die fertig gebackenen Rösti warmhalten. Für den Dip Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Schnittlauch und Senf unter den Cottage Cheese rühren. Die Rösti mit dem Dip servieren.

Tipp zum Abrunden: mit MAGGI Würze beliebig abschmecken.

Zutaten

- 500 g Paprika
- 200 g Zucchini
- 250 g Süßkartoffel
- 250 g Kartoffeln
- 180 g Ei
- 20 g Paniermehl
- 40 g Haferflocken
- 30 g Schnittlauch frisch
- 100 g Tomaten
- 1 Würfel MAGGI Gemüsesuppe
- 200 g Hüttenkäse
- 5 g Senf scharf
- 3 EL Sonnenblumenöl
  Optional: MAGGI Würze zum Abschmecken