



Karottenrösti mit Hafer

dazu Räucherlachs und ein grüner Gartensalat

 Leicht  ca. 35 Min.





Zutaten | 4 Portionen

Karottenrösti
2 Eier
1/4 Bund Petersilie
400 g Karotten
100 g Haferflocken Großblatt
50 g Hafermehl
1 EL Kartoffelstärke
1/2 TL Salz
1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
Butterschmalz zum Braten

Außerdem
200 g Räucherlachs
1 Schale voll frische grüne Salatblätter und Gartenkräuter wie Babyspinat, Brunnenkresse, Schafgarbe, Gänseblümchen
2 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
1 TL Honig

Zubereitung

Karottenrösti

1. Zunächst die Karotten putzen und grob raspeln.
2. Im Anschluss mit Eiern, Haferflocken, Hafermehl, Stärke, Salz, Muskat und Pfeffer vermengen - die Petersilie fein hacken und ebenfalls untermischen.
3. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Masse möglichst kreisrund zu Rösti portioniert von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Anrichten

1. Die Rösti kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen, damit sie schön knusprig bleiben.
2. In der Zwischenzeit den Salat mit Olivenöl, Weißweinessig und Honig marinieren.
3. Danach zusammen mit dem frisch gesammelten Gartensalat und Räucherlachs anrichten.