

Rezept

Kartoffel-Kimchi-Rösti



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen

450 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
100 g	Kimchi
50 g	Kichererbsenmehl
1	Ei
	Sonnenblumenöl, zum Braten
1 Stange	Frühlingszwiebel
150 g	Räucherlachs
	Salz

Für den Quark

200 g	Quark, 40 % Fett
0.5	Bio-Zitronen
1 EL	Honig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Rösti Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. In einer Schüssel leicht salzen und zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit für den Quark Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen und zum Quark geben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Geriebene Kartoffeln mit den Händen kräftig auspressen. Kimchi leicht trocken tupfen, fein hacken und mit den Kartoffeln, Kichererbsenmehl und dem Ei vermengen. Mit Salz abschmecken. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und pro Rösti 2 EL der Kartoffel-Kimchi-Masse in der Pfanne verteilen und flach drücken. Unter Wenden 6–8 Minuten knusprig braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Frühlingszwiebel, waschen, trocken schütteln, putzen und in dünne Ringe schneiden. Kartoffel-Kimchi-Röstis mit Räucherlachs und Zitronenquark anrichten. Mit Frühlingszwiebel bestreut servieren

Das Rezept gibt es auch online: [Kartoffel-Kimchi-Rösti](#)

Rezept

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank