

Rösti-Küchlein mit Pepp-Bratwurst



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Die Rösti in ihren unzähligen Variationen ist ein echter Schweizer Klassiker. Die Pepp-Bratwurst bringt ein wenig südliches Feuer in die Rösti-Küchlein.

So wirts gemacht!

Zutaten für 2 Personen:

- 450 g rohe Kartoffeln
- 1 mittlere Karotte
- 1 Pepp-Bratwurst
- 1 EL Mehl
- ½ -1 TL Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 3-4 EL Rapsöl
- Petersilie zum Garnieren
- Veginaise Hollandaise



Zubereitung:

- Die Kartoffeln und die Karotte in einer grossen Schüssel mit der Bircherraffel fein raffeln.
- Die Pepp-Bratwurst mit der Röstiraffel ebenfalls raffeln. Die geraffelten Zutaten mit dem Mehl, dem Zitronensaft und dem Salz gut vermengen.
- Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Je 1-2 EL Röstimasse als Küchlein in die Pfanne geben und mit einer Bratschaufel (möglichst) flach drücken.
- Bei mittlerer Hitze die Rösti-Küchlein 20-30 Minuten zugedeckt braten lassen. Die Küchlein müssen dabei mehrmals gewendet werden.
- Abschliessend mit etwas grösserer Hitze die Rösti-Küchlein weitere 5 Minuten **offen** fertig braten.
- Die Rösti-Küchlein warm mit der Veginaise Hollandaise servieren und mit Petersilie garnieren.



*Dazu passt ein knackiger Kopfsalat mit
leckerem Süssmais.*