

Patisson-Rösti (für 3 Personen)

1 Patisson ca. 600 gr. oder die Reste vom Aushöhlen
3 mittlere Kartoffeln oder 2 Karotten
1 - 2 Eier
4 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, geriebener Käse

Eier und Mehl verquirlen und mit den Gewürzen abschmecken. Der Teig kann mit geriebenem Käse verfeinert werden.

Den Patisson mit der Schale raspeln, ebenso die geschälten Kartoffeln (oder Karotten), leicht ausdrücken und mit der Teigmasse mischen.

In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und mit dem Löffel die Röstmasse portionsweise hinein geben und flach drücken. 2 – 3 Minuten goldbraun backen und dann wenden, anschließend warmhalten.

Dazu passen verschiedene Salate

Rezept Marlene, Foto Hans Joachim

