

Kohlrabi-Rösti

600 g Kohlrabi
600 g festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 EL Mehl
4 EL Sesam
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Wer es deftiger und nicht vegan mag, nimmt noch 100 g kräftigen Käse dazu.

Je 600 g festkochende Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob raffeln. Zwei Zwiebeln pellen und fein hacken. Alles zusammen in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Mit 4 EL Sesam und 4 EL Mehl (und evtl. geriebenem Käse) verkneten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. 8 EL Pflanzenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Kohlrabimasse ins Öl geben, flach drücken und von beiden Seiten knusprig braun ausbacken. Die Rösti heiß und in der Pfanne servieren.

Guten Appetit!