

Mairübenrösti

200 g Mairüben
1 frische Knoblauchzehe
5 g frische Petersilie
100 g Mehl
50 g Mandelsplitter
1 Ei
Salz / Pfeffer

ZUTATEN

2 PORTION

Mairüben raspeln, Knoblauch fein würfeln, Petersilie fein schneiden

Mairübenraspeln mit Knoblauch, Mehl, Mandelsplitter, Ei und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen

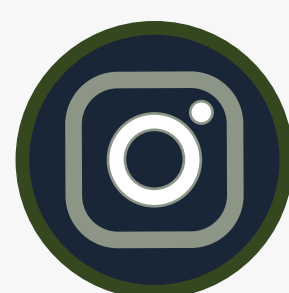
Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, aus der Masse 4 Rösti braten

Dieses Rezept ist aus dem Kochbuch: Tu Genuss rein! Frühling



Lasst es Euch schmecken!

Eure Mandy



Follow us on Instagram
die_life_and_food_farm