

<b>Gemüserösti</b>	
<b>Zutaten für 4 Personen:</b>	
700g	Gemüse
1	Zwiebel
6 EL	Öl
2 – 3 geh. EL	Mehl
3	Eier
	Salz, Pfeffer und Muskat
<b>Zubereitung:</b>	
Gemüse schälen, auf der Reibe grob raspeln. Zwiebel würfeln. Gemüse mit Mehl und Eiern vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einen Esslöffel der Masse als Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten knusprig braun braten.	
<b>Unser Tipp: Unterschiedliche Gemüserösti herstellen</b>	
<b>Blaue Gemüserösti</b>	700g Blaue Anneliese (blaue Kartoffeln)
<b>Rote Gemüserösti</b>	700g Rote Emmalie (rote Kartoffeln)
<b>Weißer Gemüserösti</b>	700g Passion (weißer Kürbis)
<b>Orange/grüne Gemüserösti</b>	Je 350g Zucchini und Kürbis
<b>Arbeitszeit:</b>	30 Minuten
<b>Kochzeit:</b>	2 – 3 Minuten pro Puffer
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	einfach
<b>Besonders zu beachten:</b>	
Nach dem Reiben den entstandenen Saft sorgfältig abgießen, um wässrigen Puffern vorzubeugen.	



## Wildkräuterpesto

### Zutaten für 4 Personen:

100 g	Wildkräuter, mit Gartenkräutern ergänzt
10-20	Schnittknoblauchblätter
1 EL	Geröstete Sonnenblumenkerne
100 ml	Olivenöl
½ TL	Meersalz

### Zubereitung:

Wild/Gartenkräuter sauber putzen und kalt abbrausen. Alles gut trockentupfen. Sonnenblumenkerne ohne Fett goldgelb rösten. Die Kräuter in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Öl im Mörser fein mörsern. Mit dem Meersalz abschmecken. Sonnenblumenkerne im Mörser brechen und unter die Kräuter mengen.

## Pestoschmand

### Zutaten für 4 Personen:

200g	Schmand
200g	Sauerrahm
Ca. 60g	Wildkräuterpesto (siehe oben)

### Zubereitung:

Den Schmand mit dem Sauerrahm gut verrühren. Das Wildkräuterpesto unter den Schmand rühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

