

Kartoffelröstis mit Apfelmus



- 1 KG Kartoffeln
- eine Prise Muskatnuss
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Knoblauch Pulver
- ca. 2 EL Olivenöl
- ca. 3EL Dinkelmehl
-

1. Als Erstes die Kartoffeln schälen, waschen & im Rohzustand in Scheiben hobeln.
2. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
3. Die Kartoffelmasse mit den Gewürzen in eine Schüssel geben.
4. Das Mehl und das Öl nun hinzufügen.
5. Jetzt die Kartoffelmasse in der Hand ausdrücken und in die gewünschte Form bringen.
6. Die geformte Masse auf einen Teller legen & die restliche Flüssigkeit abtupfen.
7. Die Röstis in die Pfanne geben und mit dem Pfannenwender noch etwas platt drücken.
8. Nun die Röstis von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten.
9. Die Röstis zum Schluss für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
10. Während der Wartezeit die Äpfel von Strunk & Kernen entfernen und diese vierteln.
11. Danach mit dem Agavendicksaft & Wasser in den Blender geben & mixen.
12. Das fertige Apfelmus vor dem servieren durch ein Sieb jagen.

Achtung: Stellt ein Glas unter das Sieb, so habt ihr auch direkt frischen Apfelsaft.

Das Rezept stammt von Naturgesunderalltag.de