

Kresserösti mit Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und Schnittlauchsoße



Zutaten für vier Personen

4 große Kartoffeln
2 Schalen Gartenkresse
300 g Austernpilze
1 Bund Frühlingszwiebeln
20 Kirschtomaten
250 g Sauerrahm, 10 %
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat
natives Olivenöl extra

Zubereitung

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, einen Löffel geraspelte Kartoffeln in die Pfanne geben, Gartenkresse darauf verteilen und nochmals dünn mit einer Schicht Kartoffeln bedecken. Mit einem Löffel kleine runde Rösti formen und diese bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Für das Gemüse die Frühlingszwiebeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, die Austernpilze grob in Segmente teilen und die Kirschtomaten halbieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, zunächst die Frühlingszwiebeln leicht anbraten, dann die Pilze dazugeben und das Gemüse bissfest garen. Zum Schluss die Kirschtomaten hinzugeben und würzen.

Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Zusammen mit den Rösti und dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Mein Tipp:

Geben Sie noch etwas Reibekäse unter die Röstimasse.