

Petersilienwurzel-Rösti mit Birnen-Kompott

Zutaten (für 2 Personen):

- 250 g Petersilienwurzel
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 30 g Dinkelmehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Bratöl

Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen, die Kartoffeln roh grob reiben. Kurz in einer Schüssel ruhen lassen. So verlieren sie Wasser. Rohe Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden.

Kürbiskerne in einer Pfanne leicht anrösten, die Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden. Kartoffelraspeln aus der Schüssel nehmen und mit beiden Händen gut ausdrücken, um noch mehr Flüssigkeit aus dem Gemüse zu pressen. Dann mit den Petersilienwurzel-Würfeln mischen. Geröstete Kürbiskerne, Zwiebelwürfel, Eier und Mehl ebenfalls dazugeben. Alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit den Händen aus der Masse handflächengroße Talern formen und diese in einer Pfanne mit heißem Bratöl von beiden Seiten goldbraun braten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Puffer drauflegen und im Ofen bei 180 Grad (Umluft) backen, bis sie schön knusprig sind.

Die Puffer aus dem Ofen nehmen und mit Birnen- oder Apfelkompott servieren.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 24.01.2023

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen