



Kräuterrösti MIT SALAT

*750 g festkochende Kartoffeln, 4 Eier
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
geriebene Muskatnuß
1 Pck. TK-Kräuter
1 Kopf Blattsalat
400 g Salatgurke, 3 Möhren
125 ml (1/8 l) Fertigsalatsauce mit Kräutern
3 EL Zitronensaft
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
Speiseöl zum Braten*

Die Kartoffeln waschen, in Wasser zum Kochen bringen, in 20–25 Minuten gar kochen lassen, abgießen, pellen, erkalten lassen, grob reiben. Die Eier mit Gewürzen, Kräutern und Kartoffeln verrühren. Den Salat putzen, waschen. Die Blätter etwas zerkleinern. Die Gurke waschen, in Scheiben schneiden. Die Möhren putzen, schälen, waschen, in Stifte schneiden. Salatsauce, Zitronensaft und Gewürze verrühren, über den Salat geben. Etwas Öl erhitzen, aus der Kartoffelmasse Rösti braten.