



Kartoffel-Rote Bete-Rösti mit Pfirsichkompott

2 Portionen

Gemüse

200 g Rote Bete
250 g Salatkartoffeln
1/2 Rote Zwiebel
2 EL Kartoffelstärke
1 Ei/er
Salz und Pfeffer
sehr wenig Samba Oelek
Bratöl

2 Stück Pfirsiche
Wasser
Agavensirup
oder Zucker
Zimt/Nelke

Wer mag:
Grüner Salat

4 Portionen

400 g
500 g
1
4 EL
2

wenig

4 Stück

Zubereitung

Pfirsichfleisch achteln und in einen Topf geben. Soviel Wasser zugeben, dass die Pfirsiche halb bedeckt sind. Agavensirup und Zimt zufügen und solange kochen, bis die Pfirsiche weich sind.

Kartoffeln und Rote Bete raspeln. Kartoffeln in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Zwiebel fein würfeln. Restliche Zutaten untermischen und alles gut vermischen. Rösti formen und auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze knusprig anbraten.

Eventuell grünen Salat zubereiten.

Rösti erst mit Salat, dann mit Pfirsichkompott servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:
Salz und Pfeffer, Kartoffelstärke, Bratöl,
Zimt, Nelke, Agavensirup (Zucker)

Tipp:

Essen Sie die erste Portion mit einem grünen Salat, die zweite Portion mit etwas Agavensirup und dem Kompott. Wenn es schnell gehen muss, Apfelmus aus dem Glas.