



CHEFKOCH.DE

## Gemüserösti mit Quarkdip

### auch Gemüsepuffer

Gemüse schälen, auf der Reibe grob raspeln. Zwiebeln würfeln. Gemüse mit Mehl und Eiern vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Gemüseteig in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braun braten - von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten.

Für den Dipp: Quark mit saurerer Sahne, Schnittlauch, Pfeffer und Salz verrühren und zu den Röstis servieren.

Kann auch super mit Kindern gekocht werden.

**Zubereitungszeit:** 30 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

### Zutaten für 4 Portionen:

700 g Gemüse, z.B. Kartoffeln und Kürbis,  
Zucchini, Möhren etc.

1 Zwiebel(n)

6 EL Öl

250 g Quark

2 EL Mehl

5 EL saure Sahne

3 Ei(er)

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Muskat

**Verfasser:** magiqua