



Süßkartoffelrösti mit Koriander-Dip



Für 2 Personen

Kochzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Joghurt, Süßkartoffeln,

Zutaten

Für die Rösti

- 300 g Süßkartoffeln
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Koriandergrün
- 1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 - 1 große rote Chilischote
- Salz
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- gemahlener Koriander (nach Belieben)
- 1 Ei
- 2 EL Kartoffelstärke
- 3-4 EL neutrales Pflanzenöl zu Ausbacken

Für den Dip

- 250 g türkischer Joghurt (10 % Fettgehalt)
- 1-2 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1/3 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Olivenöl
- ½ Bund Koriandergrün

Arbeitsschritte

1. Die Süßkartoffeln schälen und grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Koriandergrün (gleich für den Dip mit) waschen und trocken schütteln, die Blätter und zarten Stiele hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, die Samen entfernen, die Hälften waschen und fein schneiden.
2. Süßkartoffelraspel, Frühlingszwiebeln, die Hälfte des Koriandergrüns, Ingwer, Knoblauch und Chili in einer Schüssel mit einer kräftigen Prise Salz, Kreuzkümmel, Ei und Kartoffelstärke vermengen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pro Rösti jeweils einen gehäuften Esslöffel Süßkartoffelmasse hineinsetzen und zu Küchlein flach drücken. Die Süßkartoffelrösti von jeder Seite in 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier herausheben und kurz abtropfen lassen.
4. Für den Dip den Joghurt mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Olivenöl verrühren und das übrige Koriandergrün unterheben. Die Rösti mit dem Koriander-Dip heiß servieren. Guten Appetit!

Copyright Margit Proebst