

# Kartoffelrösti

## mit Granatapfel und Frühlingslauch

### Rezept für 10 Personen

#### Zutaten:

2,5kg Violette Kartoffeln

3Stck. Eier

2EL Mondamin

1Stck. Granatapfel

1 Bund Frühlingslauch

2-2,5kg Curry Happen



#### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, waschen, danach mit der groben Vierkantreibe in eine Schüssel reiben, danach die Kartoffelmasse ausdrücken, so dass das Wasser herauskommt.

Zu den ausgepressten Kartoffeln kommen nun die Eier und das Mondamin, alles zusammen mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nun die Reibekuchen in einer großen Pfanne mit reichlich Öl dünn ausbacken, dabei einmal wenden.

Die Kartoffelmasse sollte gut angedrückt werden beim in die Pfanne legen, damit sie später beim Wenden nicht so schnell zerfallen. Wenn beide Seiten leicht angebräunt sind, die Röstis auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 180°C Umluft im Backofen für ca. 10 min komplett durchgaren. Wer mag, kann die Röstis etwas länger drin lassen, damit sie knuspriger werden.

Nach dem Garen den Rösti kurz auf einem Küchentuch abtupfen lassen.

Den Granatapfel entweder halbieren und die Kerne mit einem Löffel rausschlagen oder den Granatapfel wie eine Orange mit einem Messer schälen und dann die Segmente pulen.

Den Frühlingslauch waschen, eventuell das äußerste Blatt abnehmen und danach in Ringe schneiden.

Zum Schluss den Rösti auf den Teller geben, den Currysalat mittig drauf platzieren, die Frühlingslauchringe und Granatapfelkerne locker oben drüber streuen.

Wer noch etwas Crunch haben möchte, kann pro Person 1-2 Esslöffel Pankow (asiatisches Paniermehl) in einer Pfanne mit einer kleinen Flocke Butter goldbraun braten und danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Das knusprige Pankow anschließend mit etwas Meersalz, Paprikapulver, Zitronenpfeffer, etc. würzen. Man kann es am Ende zusätzlich zu den Granatapfelkernen über den Currysalat geben.