

Radieschen-Kräuterquark mit Kartoffelrösti

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Fleischlos, für jeden Tag, preiswert und doch so lecker

Zutaten

- Für die Kartoffelrösti:
- 500 g große, geschälte Kartoffeln, grob geraspelt
- 1/2 Knoblauch Zehen, gepresst
- 1 große Gemüsezwiebel, gerieben
- 2 ganze Eier
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 6-8 El Pflanzenöl zum Braten
- Für den Radieschen-Kräuterquark:
- 250 g Magerquark
- 100 g Schmand
- 4 El Milch
- 2 Bunde Radieschen, geputzt, gewaschen, in Stifte geschnitten
- 50 g Radieschen Sprossen, verlesen
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelrösti:

Schritt2

Die geraspelten Kartoffeln ausdrücken und mit dem Knoblauch, der Zwiebel, dem Mehl und den Gewürzen vermengen.

Schritt3

Je 1 guten Esslöffel (Geht auch kleiner oder größer) in heißes Pflanzenöl setzen, etwas flach drücken.

Schritt4

Von jeder Seite 3-4 min. knusprig braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Der Radieschen-Kräuterquark:

Schritt6

Den Quark, Schmand, Milch und Kräuter verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker würzen.

Schritt7

Die Sprossen und die Radieschen Stifte unterheben, zu den Kartoffelrösti anrichten und einen großen Blattsalat dazu reichen.

Schritt8

.

Tags: Kartoffelrösti, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/radieschen-kraeuterquark-mit-kartoffelroesti/>