

# Kartoffelmohnrösti

MIT APFEL, SPECK UND ZWIEBEL



**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Utensilien:** Brett, Messer, Topf, Pfanne, Reibe, Schüssel, Backblech, Backpapier

## Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C). Kartoffeln schälen und grob reiben. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und Mohn zugeben und mit Kartoffeln verkneten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffelmasse in 16 Portionen teilen. Ca. 5 cm große Röstis auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche formen und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Eiweiße anderweitig verwenden.

2. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfel in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Äpfel und Zwiebeln zugeben und ca. 5 Minuten braten. Mit Fond ablöschen und Butter einrühren.

## Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Kartoffeln, vorwiegend festk.
2	Eier (Größe M)
4 EL	Mehl
50 g	Back Mohn
Salz	
Pfeffer	
Muskatnuss, gerieben	
2	Äpfel
2	rote Zwiebeln
100 g	Speck, gewürfelt
2 TL	Butter
½ Bd.	Petersilie
1	Bio-Zitrone
200 g	Schmand

## Von Lacroix benötigen Sie:

150 ml	Lacroix Bio Gemüse Fond
--------	-------------------------

3. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Schmand mit Petersilie, Zitronenabrieb und -saft mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Röstis mit Dip servieren.