



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

Mangold – Gelbe Rüben – Rösti mit Dip

Zutaten:

1 Tomate, etwas Petersilie, 150 g Frischkäse, 150 g Naturjoghurt, ca. 500 g Mangold, ca. 150g Gelbe Rüben, 3 EL Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Tomate vierteln und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken, den Frischkäse mit Joghurt glattrühren und die Petersilie und Tomate einarbeiten.

Mangold in dünne Streifen schneiden und die Gelben Rüben grob raspeln. Mehl und Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mangold und Rüben unterheben.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Rösti bei mittlerer Hitze braten. Rösti und Dip auf Tellern anrichten.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!