



Zutaten

Für die Rösti:

800 g Kartoffeln
200 g Räuchertofu
2 EL Kartoffelstärke
2 EL Sesam
Salz + Pfeffer
1 rote Zwiebel
8 EL Brat-Olivenöl

Für das Asia-Gemüse:

400 g Spitzkohl
300 g Möhren
100 g Steinchampignons
1 rote Zwiebel
2 EL Brat-Olivenöl
2 EL Erdnussmus
2 EL Sojasoße
2 EL Zitronensaft
1 Stück Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 Prise Chili

Tofu-Rösti mit Asia-Gemüse

Kartoffeln schälen, eine Hälfte grob raspeln und die andere fein reiben.
Tofu abtropfen lassen und grob reiben.

Kartoffeln und Tofu in eine Schüssel geben und mit Stärke, Sesam und je 1 TL Salz und Pfeffer vermengen. Zwiebel schälen, fein würfeln und untermischen.
Je 2 EL Öl in zwei große Pfannen erhitzen.

In jede vier Portionen Kartoffel-Tofu-Masse (je ca. 2 EL) geben, mit dem Löffel zu flachen Talern drücken und diese ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis die Ränder goldbraun sind. Rösti mit einem Pfannenwender vorsichtig wenden, ggf. nochmals flach drücken, pro Pfanne je ½ EL Öl geben und weitere 8-10 Minuten braten. Fertige Rösti im vorgeheizten Backofen bei 120°C nebeneinander auf einem Backblech verteilen und warmhalten.

Dies nun mit den restlichen Rösti in einer Pfanne wiederholen.

Für das Asia-Gemüse Spitzkohl putzen, vierteln, waschen, Strunk entfernen und Viertel quer in dünne Streifen schneiden. Möhren schälen und in Stifte schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gemüse ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Inzwischen Erdnussmus in einem Schälchen mit Sojasoße, Zitronensaft und 4 EL kaltem Wasser glattrühren. Ingwer schälen und fein dazu reiben. Knoblauch schälen und dazupressen. Mit einer Prise Chili würzen. Das Gemüse mit der Marinade ablöschen und kurz einköcheln lassen. Mit Salz abschmecken und mit den Rösti servieren.

Super lecker! 😊

Zutaten

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Kartoffeln
2 EL Brat- & Backöl
125 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
300 g Rettich, schwarz
Salz + Pfeffer

Schwarze Rettichsuppe mit Ur-Lünner

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Kartoffeln schälen und klein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin ca. 3 Minuten anschwitzen.

Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten.

Nun die Kartoffeln zugeben und weitere 3 Minuten anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen.

Gemüsebrühe zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Rettich schälen und in feine Scheiben schneiden.

Einige Scheiben zur Seite legen, den Rest in die Suppe geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren, Sahne zugeben und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den restlichen Rettich in die Suppe geben und servieren.

Mit einer Scheibe Ur-Lünner servieren. 😊

