



Kohlrabi-Rösti mit Sesam

600g Kartoffeln (festk.)

600g Kohlrabi

2 Zwiebeln

4 EL Sesam

4 EL Weizenmehl 550

Salz und Pfeffer

6 EL Bratöl

und

schälen und grob reiben.

schälen und in feine Würfel schneiden. Alles vermengen, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Mit

sowie

verkneten. Mit

kräftig würzen.

in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kohlrabimasse dann esslöffelweise ins Öl geben, flach drücken und beidseitig knusprig braten. Danach auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de