

# Mini-Kartoffel-Rösti mit Frühlings-Kräuter-Creme & Krenschinken

---

13. April 2022

4 Vorspeisen-Portionen | 35 Minuten

## **Zutaten**

800 g Kartoffel {mehlig kochend} | optional: 400 g Kartoffel + 400 g Süßkartoffel

Salz & Pfeffer

Etwas Muskat

4 EL Olivenöl

## **Für die Creme:**

1 Zehe Knoblauch

125 g Topfen

125 g Frischkäse Kräuter

1 EL gehackte Kräuter

1 TL Kren gerieben

Kräutersalz & Pfeffer

## **Für das Salatbett:**

1 Faust Rucola

1 Faust Spinat

Etwas Apfelessig

Etwas Olivenöl

Kräutersalz & Pfeffer

## **Für die Garnitur:**

**1 Pkg. Berger Kren-Schinken {entspricht 100 g}**

Cherry-Tomaten & Kresse

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe reiben. Anschließend salzen, zur Seite stellen und nach fünf Minuten gut ausdrücken. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Kartoffelmasse flache Rösti formen und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz von jeder Seite knusprig braten und anschließend für mindestens 10 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Für die Creme: Den Knoblauch schälen und pressen. Knoblauch mit den restlichen Zutaten glattrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Rucola und Spinat waschen, trockenschütten und mit Essig und Öl marinieren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat anrichten. Darauf die warmen Röstis verteilen und jeweils mit Creme bestreichen. Mit Traditions-Beinschinken, Cherry-Tomaten und Kresse garniert servieren.

Tipp: Schmeckt auch kalt.

