Süßkartoffelrösti mit Krendip und Spinat-Parmesan-Walnusssalat

20–25 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Süßkartoffeln
0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
35 g	Semmelbrösel
	Öl zum Herausbacken
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Knoblauch granuliert
1 Prise	Koriander gemahlen
0.5 TL	Paprika edelsüß spezial

Für die Sauce:

200 g	Sauerrahm
1 EL	Mayonnaise
1 EL	Kren
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für den Salat:

200 g	Babyspinat
30 g	Parmesan
50 g	Walnüsse, gehackt
30 ml	Olivenöl
0.5 Stk.	Zitrone (den Saft daraus)
0.5 TL	Senf
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Süßkartoffel waschen, schälen und reiben. Nun die Zwiebel reiben und mit der Süßkartoffel in die Schüssel geben. Ebenfalls die Eier und die Semmelbrösel hinzufügen und mit den angegebenen Kotányi Gewürzen würzen. Alles gut vermischen.
2. Nun eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwei bis drei Esslöffel Öl und einen Esslöffel der Süßkartoffelmischung hineingeben. Die Masse leicht andrücken und zu einem Fladen formen. Je nach Größe der Pfanne vier bis sechs Rösti in einer Runde backen. Nach vier Minuten die Rösti wenden und weitere vier Minuten backen. Den Vorgang mit dem Rest der Mischung wiederholen. Die gebackenen Rösti kurz auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen.
3. Während die Rösti backen, die Sauce und den Salat zubereiten. Alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel verrühren. Für den Salat den Babyspinat waschen und in eine Schüssel geben. Öl, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in ein Glas geben, das Glas verschließen und schütteln. Den Parmesan und die Walnüsse in die Schüssel mit dem Spinat geben und mit dem vorbereiteten Dressing übergießen.
4. Zum Schluss die gebratenen Rösti mit der vorbereiteten Sauce und dem Salat servieren.