

# Karotten-Kartoffel-Rösti



Rezept und Foto von Gisela Martin

Menge ergibt ca. 8 Bratlinge, langt für ca. 2 Personen (oder es ist nur eine Beilage, dann reicht's ggf. für 3-4)

Menge reicht für ca. zwei Pfannen, am besten mit zwei Pfannen gleichzeitig arbeiten.

## **Zutaten:**

1 Zwiebel  
200 g Karotten  
200 g Kartoffeln  
1 El Mehl  
2 Eigelb  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
Öl oder Butter zum Herausbraten

## **Zubereitung:**

Zwiebel kleinschneiden.  
Karotten und Kartoffeln mit der groben Trommelraffel zerkleinern (oder im Multizerkleinerer).

Karotten und Kartoffel trocken tupfen.

Alles mit Mehl, Eigelb, Gewürzen vermischen

Fett in Pfanne erhitzen und von beiden Seiten knusprig braun braten.