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 reichts 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.