

Kartoffelrösti mit Avocado-Tatar und Bagel mit Kartoffelkäse

Zutaten für Kartoffelrösti für 2 Personen

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 große reife Avocado
½ rote Spitzpaprika
1 Bio-Ei, hart gekocht
2 EL rotes Pesto
Salz
8 EL neutrales Pflanzenöl
1 Spritzer heller Balsamico-Essig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Kartoffeln schälen, grob raspeln, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Dann in eine Schüssel füllen, auflockern und mit Salz würzen.

Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffelraspel locker in der Pfanne verteilen und sechs Minuten braten. Dann vorsichtig wenden und weitere sechs Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Inzwischen die Avocado längs halbieren, schälen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Spitzpaprika waschen, entkernen und sehr klein würfeln. Das Ei schälen und hacken. Alles mit dem roten Pesto vermengen und mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelrösti auf eine Servierplatte legen und in Tortenstücke schneiden. Je einen Klecks Avocado-Tatar daraufgeben und genießen.

Zutaten für Bagel für 2 Personen

200 g Kartoffeln, am Vortag gekocht
 50 g saure Sahne
 6 Radieschen
 ¼ Bund Schnittlauch
 2 Bagels
 Salz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel fein zerdrücken. Die saure Sahne unterrühren.

Radieschen waschen, zwei davon in feine Scheiben hobeln und zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Radieschen ebenfalls in Scheiben hobeln, dann in dünne Stifte schneiden und zur Kartoffelmasse geben.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unterheben. Mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Die Bagels aufschneiden und die unteren Hälften mit dem Kartoffelkäse bestreichen. Mit Radieschenscheiben belegen, die oberen Bagelhälften auflegen und genießen.