

Süßkartoffel-Rösti mit Feta und Himbeerdressing

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Personen
Menü:	Vorspeise
Schwierigkeitsgrad:	mittel
Zubereitungszeit:	ca. 30 Minuten

Zutaten:

2	Große Süßkartoffeln (ca. 300 g)	360 g	Feta
200 g	Himbeeren	2 TL	Agavendicksaft (oder Honig)
	Frische Kräuter	6 EL	Olivenöl
4 EL	Weißweinessig		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen, waschen, raspeln und ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Süßkartoffeln mit Öl auf dem Tepan-Edelstahlgrill bei 200 Grad auf beiden Seiten knusprig braten. Das Dressing mithilfe eines Zerkleinerers oder Stabmixers zubereiten: Die Hälfte der Himbeeren mit 2 TL Agavendicksaft, 4 EL Weißweinessig, 6 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren, abschmecken. Feta in Scheiben schneiden, auf die Rösti legen und mit Dressing beträufeln. Mit frischen Kräutern und Himbeeren garnieren.