



## Zucchini-Kartoffel-rösti mit Apfel, Birne und Cashew

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 25 Minuten
- 🍴 Reicht für 1 Portionen

## Zutaten

1 Portionen

### FruchtBar Zutaten

1 Bio Quetschie Apfel, Birne, Cashew

### weitere Zutaten

1 große, festkochende Kartoffel  
0.5 Zucchini  
0.3 Apfel  
0.3 Birne  
6 Cashewkerne  
1 Radieschen & Blatt Romanasalat  
1 kleine Oblate & Prise Salz  
schwarze Lebensmittelfarbe (Stift)  
Honig zum festkleben der Oblate  
4 Esslöffel Pflanzenöl

## Dazu brauchst du

- Schneidebrett
- Gemüsehobel
- Schüssel & Fruchtpüree
- Pfanne & Stift mit schwarzer Lebensmittelfarbe
- Pfannenwender & Schere

## Zubereitung

1. Geschälte Kartoffel und Zucchini auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden.
2. In eine Schüssel geben, mit Salz würzen und kurz stehen lassen.
3. Das Wasser im Gemüse mit der Hand ausdrücken.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüsestreifen in 3 Portionen in die Pfanne geben. Mit dem Pfannenwender in eine runde Form bringen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 5 Minuten knusprig braten.
5. In der Zwischenzeit Apfelspalten schneiden und die geviertelte Birne mit den Augen aus Oblate mit Honig bekleben. Das Radieschen rundherum im Zick-Zack Muster einschneiden und so halbieren.
6. Die Rösti aus der Pfanne nehmen. Erst auf Küchenpapier abkühlen lassen und dann auf den Teller geben und mit Fruchtpüree servieren

Guten Appetit!



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrezpte](#)

