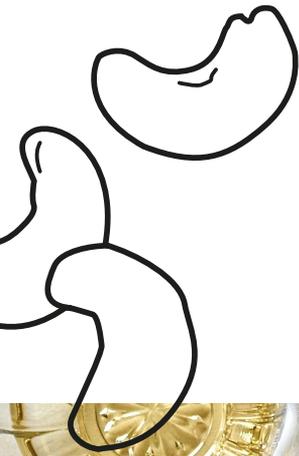
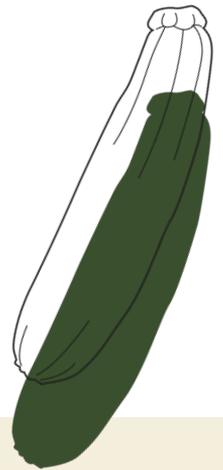


# Nabio

ISS GUT FÜR DICH

## GEMÜSE RÖSTI

MIT  
SCHNITTLAUCH CREME



### ZUTATEN

- 2 mittelgroße Zucchini
- 2 Karotten
- ½ TL Salz, 1 TL getr. Kräuter
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Je 2 EL Kichererbsen- und Weizenmehl
- Öl zum Braten
- 1 Glas Nabio Schnittlauch Creme

### ZUBEREITUNG

1. Zucchini und Karotten grob raspeln, mit Salz vermengen und in ein Sieb geben. Das Gemüse für 15 Minuten stehen lassen und anschließend das überschüssige Wasser auspressen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
3. Das Gemüse mit den restlichen Zutaten (bis auf das Öl) zu einer Art Teig vermengen.
4. Genug Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Rösti darin in mehreren Portionen von beiden Seiten braun anbraten und danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
5. Wenn der Teig zu flüssig wird noch etwas mehr Mehl dazu geben.
6. Die Rösti anschließend mit Schnittlauch Creme servieren.

