



Genuss-Rezept

Potatoe Brothers

Zutaten für 4 Personen

500 g	Gutfried Putenbrust „Natur“
600 g	Biokartoffeln (mehlig oder festkochend)
½ TL	Muskatnuss gerieben
½ TL	Kümmel
4 EL	Butterschmalz
2 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Chicorée
200 g	Crème fraîche light
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale und dem Kümmel 20 Minuten garkochen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Kartoffel dann pellen und auf einer groben Reibe reiben. Mit Salz wenig Pfeffer und Muskatnuss vermengen. 100 g Putenbrust Natur in Streifen schneiden und zu der Kartoffel-Röstmasse geben.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, dann gleichgroße Rösti mit den Händen formen und je Seite ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Rösti warm stellen.

Die Frühlingszwiebeln und Chicorée putzen und waschen, in Rauten schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz das Gemüse kurz scharf anbraten.

Die Rösti mit Crème fraîche dünn bestreichen auf einem Teller geben, das Gemüse zusammen mit den restlichen 400g Putenbrust Natur anrichten.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Portion: 382 kcal, 30 g Eiweiß, 77 g Kohlenhydrate, 3 g Fett

Fotohinweis: Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.

