

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Gebackenes Wurzelgemüse

- 1 EL Olivenöl
- 2 Karotten
- 2 Pfälzer Karotten
- 1 Butternut-Kürbis
- ½ kleiner Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer

Zutaten Kräuter-Skyr

- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ rote Zwiebel
- 1 TL Rotweinessig
- 1 EL Zitrone, Saft
- N. B. rote Peperoncini
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Kerbel
- 3 Zweige Peterli
- 100 g Skyr
- Salz, Pfeffer

Zutaten Kräuterseitlinge

- 1 EL Olivenöl
- 300 g Kräuterseitlinge
- 1 TL Zitrone, Saft
- 1 Zweig Peterli
- Salz, Pfeffer

Zutaten Reibekuchen

- 1 EL Rapsöl
- 700 g Kartoffeln
- ½ Zwiebel
- 3 Eier
- 2 Zweige Thymian
- Muskat, Cayenne, Salz, Pfeffer
- Einige Baumnüsse

Zubereitung Gebackenes Wurzelgemüse

Die Kartoffeln für die Reibekuchen garen, bis sie noch leicht fest sind. Das Gemüse klein schneiden und mit allen Zutaten in einer grossen Schüssel vermischen. Auf ein Backblech geben und bei 200 Grad Umluft für 15 bis 20 Minuten backen. Für den Kräuter-Skyr die Zwiebel und den Knoblauch ganz feinwürfeln und die Kräuter klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Skyr vermischen. Die Zwiebel in Streifen schneiden. Die noch halbgaren Kartoffeln wie Rösti raffeln. Kartoffeln, Eier, Thymian und Zwiebeln zusammenmischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Kartoffelmasse zu kleinen Reibekuchen formen und in der Bratpfanne knusprig auf beiden Seiten anbraten. Die Pilze gut putzen und im Olivenöl anbraten. Den Peterli fein schneiden und zusammen mit dem Zitronensaft an die angebratenen Pilze geben. Alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit etwas gehackten Baumnüssen garnieren.

Zubereitung Kräuter-Skyr

Zubereitung Kräuterseitlinge

Zubereitung Reibekuchen