



Möhrenrösti

Zutaten:	Zubereitung:
4 mittelgrosse Möhren Rapsöl	Möhren waschen, putzen bei Bedarf schälen, und raspeln. Mit den Eiern, dem Mehl und Gewürzen vermischen.
2 Eier 8 EL Weizenvollkornmehl	Eier und Mehl mit den Karotten vermengen.
Petersilie; Jodsalz Pfeffer,	nach Belieben die Gewürze hinzufügen.
Rapsöl zum Braten	Mit den Händen Röstis formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze im Rapsöl goldgelb braten. Tipp: Dazu passt Kräuterquark und Salat.