



### Zutaten für 0 Portionen

#### Zutaten:

500 g Kartoffel(n)  
 100 g Rote Beete  
 5 EL Salat-Kerne-Mix  
 100 g Magerquark  
 1 Handvoll Kräuter, frisch  
 Thymian  
 Muskat, gerieben  
 1 TL Rapsöl  
 Salz & Pfeffer



Microplane Vierkantreibe Specialty



Macani ecoboards Schneidebrett  
Basic B



KAI Kochmesser Wasabi Black



Rösle Multischneider



GEFU Muskatmühle Moscata Laser  
Cut

1

Kartoffeln waschen, mit einem Sparschäler schälen und fein reiben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian kräftig würzen.

2

Nun die Rote Beete, am besten mit Einweg-Handschuhen, auf einem Schneidebrett in schmale Spalten schneiden.

3

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und Körner-Mix auf den Boden des flachen COOK & SERVE-Topfes streuen, geriebene Kartoffeln darauf verteilen, Beete-Spalten sternförmig auf die Kartoffelmasse legen.

4

Rösti nun im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten garen und inzwischen die Kräuter waschen und mit einem Wiegemesser oder in einem Zerhacker klein hacken.

5

Die gehackten Kräuter in eine Schüssel mit dem Quark und dem Öl vermischen, mit etwas Wasser verdünnen. Pfeffer- und Salzmühle zur Hand nehmen und kräftig abschmecken.

6

Rösti aus dem Ofen nehmen und den Quark dazu servieren.

Wer möchte kann zusätzlich gelbe oder gestreifte Beten verwenden. Sie machen das Gericht noch farbenfroher und geschmacklich intensiver. Denn jede Bete bringt ihren eigenen Geschmack mit. Die Beten in etwas Wasser ca. 30 Minuten im flachen COOK & SERVE-Topf vorgaren. Danach die Beten schälen, in Spalten schneiden, auf dem Rösti verteilen und

