

Rösti mit Sojadickmilch

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2 Pellkartoffeln vom Vortag
- 1 rohe Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 T Sojamilch
- 1/2 Zitrone
- Pfeffer
- Salz
- Öl

- Kartoffeln und Zwiebeln schälen, Kartoffeln raspeln, Zwiebel ebenfalls raspeln oder sehr fein würfeln.
- Kartoffeln und Zwiebeln mit dem Mehl mischen, mit Pfeffer und Salz würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Rösti darin von beiden Seiten anbraten, gelegentlich wenden.
- Zitrone auspressen, Saft in eine Tasse geben, mit Sojamilch auffüllen und ca. 5 min. gerinnen lassen.
- Rösti mit Pfeffer und Salz abschmecken, dazu die Sojadickmilch reichen.

Variante: Eine zerdrückte Knoblauchzehe mitbraten.