



## Erdäpfel-Mozarella-Rösti

### Zubereitung

Rohe geschälte Erdäpfel reiben und gut ausdrücken, Kartoffeln mit Sauerrahm, Gewürzen und Dotter gut durchmischen; die Masse in 4 Portionen teilen. Mozzarella mit Salz und Pfeffer würzen & in Mehl und Ei wenden. In jede Portion eine Mozarellascheibe legen und Masse rundherum fest andrücken auf jeder Seite, bei mittlerer Hitze goldgelb mit BONA Pflanzenöl braten.

Dazu reichte ich Salat und eine Soße aus Sauerrahm mit klein gehacktem Knoblauch verrührt.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Martina Wimmer.**

### Zutaten

300 g Kartoffel
1/2 KL Thymian
Salz
Pfeffer
1 Dotter
1/2 Kugel Mozzarella - in 4 Scheiben schneiden
Ei
2 EL Bona Pflanzenöl