



## Kartoffel-Lauch-Rösti

### Zubereitung

1. Für die Kartoffelrösti, die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Mit einem Tuch gut ausdrücken. Anschließend den gesäuberten und kleingeschnittenen Lauch (eine kleine Menge für den Dip zur Seite geben), die Speckwürfel, das Ei, Mehl, Salz und Muskatnuss hinzufügen und gut vermengen.
2. Etwas BONA Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Masse portionsweise hineingießen, flachdrücken und von beiden Seiten knusprig braten.
3. Den Salat waschen, die Tomaten in kleine Stücke schneiden und anschließend mit 3 EL Bona Pflanzenöl, dem Apfelbalsamessig, etwas Salz und Zucker marinieren.
4. Für den Dip, Sauerrahm, Salz, Pfeffer und etwas Lauch vermischen und alles gemeinsam servieren.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/leckermaeulchen.wordpress.com

### Zutaten

2 Personen

250g Kartoffeln (2-3 große Kartoffeln)

1 Stange Lauch

50g Speckwürfel

1 Ei

2 EL Mehl

Prise Salz, Pfeffer

Prise Muskatnuss

Bona Pflanzenöl

grüner Salat

Tomaten

3 EL Apfelessig

Prise Zucker

150g Sauerrahm