



Oliven-Rösti mit Tahindip

Für die Röstis

800 g Kartoffeln, festkochend

100 g Liakada Kalamata Oliven entsteint

0.5 Teelöffel Chiliflocken

1 Teelöffel Kreuzkümmel, gemahlen

80 g Zwiebeln, rot

9 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Salz

Für den Dip

120 g Al Amier Tahina Sesame Paste

1 Knoblauchzehe

1 Orange, Bio

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

80 ml Wasser

Etwas Salz & Pfeffer

Sonstiges

Minze

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Oliven-Rösti mit Tahindip

1.

Kartoffeln schälen, eine Hälfte grob raspeln, die andere fein reiben und mit Salz, Chiliflocken und Kreuzkümmel vermengen. Fein gewürfelte Zwiebeln und fein gehackte Oliven dazugeben und mischen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Für jeweils einen Rösti ca. 2 gehäufte EL der Kartoffelmasse mit einem Löffel zu einem flachen Taler drücken. Diesen ca. 8-10 min. bei mittlerer Hitze braten, dann wenden, etwas Öl hinzufügen und nochmal 8-10 min braten.

Für den Dip Tahina mit dazu gepresstem Knoblauch mischen. Etwas Orangen-Schale fein abreiben und 3 EL Saft auspressen. Abrieb, Saft und Öl dazugeben. 80 ml kaltes Wasser nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren, bis der Dip cremig ist. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Röstis mit Minze garnieren und mit dem Dip servieren.