



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Kartoffel Linsen Röstis mit Knoblauch Tahina Dip

Kartoffel Linsen Röstis:

200 g Al Amier Rote Linsen

2 große Kartoffeln (ca. 400g)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

Salz & Pfeffer

3 Esslöffel Öl zum Braten

Knoblauch Tahina Dip:

120 ml Al Amier Tahina Sesame Paste

2 Knoblauchzehen, gehackt

0.5 Zitrone, davon der Saft

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz & Pfeffer

Wasser (um die Konsistenz anzupassen)

Kartoffel Linsen Röstis mit Knoblauch Tahina Dip

1.

Linsen gründlich waschen und nach Packungsanleitung zubereiten.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Kartoffel schälen und dann grob reiben. In einem sauberen Geschirrtuch ausdrücken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

In einer Schüssel die geriebenen Kartoffeln, gekochten roten Linsen, gehackte Zwiebel, gehackten Knoblauch, Mehl, gemahlenen Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rösti-Mischung in einzelnen Portionen in die Pfanne geben und flach drücken. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Unterseite goldbraun und knusprig ist. Vorsichtig wenden und die andere Seite ebenso braten. Die Röstis aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer Schüssel Tahina, gehackten Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Nach Bedarf Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Gut umrühren.

Kartoffel Linsen Röstis auf einem Teller anrichten und mit dem Knoblauch-Tahina-Dip servieren. Ggf. mit frischer Petersilie, geriebenem Käse oder einem Spritzer Zitronensaft garnieren.