



Bunte Röstitaler mit leckerem Dip

Zutaten

- 150 g Möhren
- 300 g Kohlrabi
- 250 g Kartoffeln
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 1 Bund Schnittlauch
- 125 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
- 1 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 100 ml Tube
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl

Zubereitung

1. Möhre, Kohlrabi und Kartoffel putzen, waschen, schälen und fein raspeln. Mit MAGGI Fix für Hackbraten verrühren und 10 Min. ruhen lassen.
2. Für den Dip Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Naturjoghurt mit THOMY Delikatess-Mayonnaise, THOMY Delikatess-Senf und den Schnittlauchröllchen verrühren.
3. Aus der Gemüsemasse mit feuchten Händen 16 kleine Taler formen. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Die Taler darin von beiden Seiten vorsichtig braten. Die Röstitaler zusammen mit dem Dip anrichten. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	319 kcal
Fett	14 g
Protein	9 g

🕒 28 Minuten

⊕ 3 Portionen