



## Süsskartoffel – Rösti mit Buffalo Mozzarella und Himbeerdressing

4 Personen

- 2 bis 3 grosse Süsskartoffeln (ca 600 g)
- 2 Eier
- 360g Feta / oder 12 kleine Büffel Mozzarella Kugeln
- 200g Himbeeren
- 2 TL Agavendicksaft (oder Honig)
- Frische Kräuter
- Olivenöl, Weissweinessig, Salz und Pfeffer
- 

Zubereitung

Die Süßkartoffel schälen, waschen und raspeln.

Ein Ei dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Die Süßkartoffel mit Öl auf dem Tepan-Edelstahlgrill oder Bratpfanne bei 200 Grad auf beiden Seiten knusprig braten.

Das Dressing mithilfe eines Zerkleinerers oder Stabmixers zubereiten:

Die Hälfte der Himbeeren mit 1 TL Agavendicksaft, 2 EL Weißweinessig, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren, abschmecken.

Feta in Scheiben schneiden, auf die Rösti legen und mit Dressing beträufeln. Mit frischen Kräutern und Himbeeren garnieren.