



Randenrösti

2 **rohe Randen**

2 Kartoffeln

1 Zwiebel

50 g Erdnüsse oder Pinienkerne

Alles an der Röstiraffel reiben.

100 g grüne Erbsen

2 EL Tomatensauce

Ingwer

Peperocini

Mehr oder weniger Chili

frischer Koriander

gemahlener Koriander

Kurkuma

Chana Masala (aus indischem Supermarkt)

Zimt

Meersalz

Darunter mischen.

Besan (Kichererbsen-Mehl)

Zum Binden daruntermischen.

Die Masse in der Bratpfanne mit Öl und Butter rösten.

Zu dieser Randenrösti passt beispielsweise eine Schüssel Tomatensauce – angereichert mit kurz darin mitgekochten Cherrytomaten. Ich liebe zudem einen feinen frischen Salat dazu.

Ä Guete!