

Rüebli frittes

Zutaten

2 EL	Öl
2 EL	Maizena
1 TL	Salz
1/2 TL	Paprikapulver
500 g	Rüebli geschält, halbiert, in ca. 1 cm dicke Streifen geschnitten
70 g	Reibkäse (Sbrinz)

Dip

80 g	Mayo
100 g	Nature-Jogurt
1 EL	Sambal Olek oder 2 EL gemischte Kräuter gehackt

Alle Zutaten mischen

Zubereitung

- Öl, Maizena, Salz und Paprikapulver verrühren, mit den Rüebli mischen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Reibkäse darüber verteilen.
- 180°C Heissluft ca. 20-25 Minuten backen
- Sofort mit dem Dip servieren.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung

