

REZEPT

## Rösti-Bites mit Flönz to go



Rösti-Bites mit Flönz to go / Foto: Aviko

Zutaten (10 Portionen):

1600 g Aviko Rösti-Bites

Für die Sauce:

450 g Schmand, 50 g Mayonnaise, 25 g Schnittlauch (in Röllchen), 4 g Zitronenabrieb, 20 ml Zitronensaft, 20 ml Rapsöl (kaltgepresst), Salz, Pfeffer

Außerdem:

600 g Flönz (Blutwurst zum Braten), Öl zum Braten, 500 g Apfelkompott, 150 g Röstzwiebeln, Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Rösti-Bites nach Packungsangabe zubereiten. Für die Sauce alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Flönz in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und kurz in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Die Rösti-Bites mit der Flönz, Schnittlauchdip, Apfelkompott und Röstzwiebeln servieren.