

Speziell auch für festliche Gelegenheiten eignen sich die vorgebackenen Rösti-Sterne von Schne-frost als ideale Beilage für viele Menü-Ideen. Aber auch als Vorspeise, zum Beispiel mit einem frischen Kräuterdip und Forellen-Kaviar, machen die 31 Gramm leichten Himmelskörper eine prima Figur. Hergestellt sind die sternförmigen Röstis aus frischen, grob geraspelten Kartoffeln und feinen Gewürzen. Die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig: Kombidämpfer, Backofen, Fritteuse oder Pfanne sind geeignet. Ebenso vielseitig sind die Schne-frost-Klassiker Backofen Kartoffel-Kroketten in bewährter Bio-Qualität. Geformt aus leichtem Kartoffelpüree sind sie außen knusprig und innen kartoffelig-zart. Ohne künstliche Zusätze und unter Verwendung eines Bio-Sonnenblu-

menöls werden die Bio-Kroketten zu einem gesunden Genuss. Die Zubereitung erfolgt in Kombidämpfer oder Backofen; so entsteht im Handumdrehen eine leckere Beilage zu vielen Gerichten.



Die Rösti-Sterne sind vielseitig, eignen sich zum Beispiel als Vorspeise mit frischem Kräuter-Dip und Forellen-Kaviar. Foto: Schne-frost