



## Riesen-Rösli aus dem Ofen

mit Feta und Kräuterpesto



40-50min



4 Personen

Rösli ist das Nationalgericht der Schweiz und wir sind mindestens genauso große Fans der deftigen Kartoffelpuffer wie unsere schweizer Nachbarn. Bei uns gibt es gleich ein riesiges Rösli, das im Rohr gebacken wird. Das ist einfach zuzubereiten und spart Zeit. Getoppt wird unser Riesen-Rösli mit Feta, Gurken und einem leckeren Mandel-Kräuter-Pesto. En Guete!

## Was du von uns bekommst

- Salatgurke
- Feta <sup>7</sup>
- Kartoffelnetz
- Mandelblättchen <sup>15</sup>
- Kerbel
- Karotte
- Gran Biraghi Hartkaese <sup>7</sup>
- Zitrone unbehandelt
- Schnittlauch, Frisch
- Petersilie, frisch

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 695.0kcal, Fett 41.9g, Eiweiß 23.5g, Kohlenhydrate 48.4g



### 1. Kartoffeln raspeln

Backrohr auf 230°C Ober-Unterhitze vorheizen. **Kartoffeln** waschen und mit der Schale auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Die **Karotten** schälen und ebenfalls grob raspeln, dann mit den **Kartoffeln** mischen. Mit den Händen möglichst viel Flüssigkeit aus der **Gemüsemasse** ausdrücken. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.



### 4. Pesto zubereiten

3/4 der **Kräuter** und die Stiele in einem hohen, schmalen Gefäß mit 3EL Öl, 100ml Wasser, **Mandelblättchen** und dem geriebenen **Käse** mit einem Stabmixer fein pürieren. Evtl. mehr Wasser zugeben, bis das **Pesto** zähflüssig wird. Anschließend mit Salz, Pfeffer und 2-3TL **Zitronensaft** abschmecken.



### 2. Rösti backen

Backpapiere mit je 1EL Öl einreiben, dann die ausgedrückte **Kartoffelmasse** gleichmäßig auf den Blechen verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Tropfen Öl darüber sprengeln. Die **Riesen-Rösti** im Rohr ca. 30Min. auf den untersten Schienen goldbraun backen, nach 15Min. die Bleche austauschen, sodass das Obere ganz unten ist und das Untere weiter oben.



### 5. Gurke schneiden

Die **Gurke** der Länge nach halbieren, dann längs in 1cm dicke Streifen schneiden. Die Streifen in 1cm dicke Würfel schneiden.



### 3. Kräuter zupfen

Inzwischen die **Kerbel-** und **Petersilienblätter** von den Stielen abzupfen, die Stiele grob zerschneiden. **Schnittlauch** in grobe Röllchen schneiden. Den **Hartkäse** fein reiben. **Zitrone** halbieren, eine Hälfte auspressen, die andere in Spalten schneiden.



### 6. Feta zerbröseln

Zum Schluss den **Feta** mit den Fingern zerbröseln und über das **Rösti** streuen. Die **Gurkenwürfel** ebenfalls auf dem **Rösti** verteilen und das **Pesto** darüber tröpfeln. Mit den übrigen **Kräutern** garnieren und nach Geschmack die **Zitronenspalten** darüber auspressen.