



Kartoffel-Rösti aus dem Ofen

mit Eiern und Hirtenkäse



30-40Min.



3-4 Personen

Da hat sich unsere Köchin Hannah etwas Besonderes für dich einfallen lassen: Dieser knusprige Kartoffelrösti kommt nicht alleine, sondern mit überbackenen Eiern und salzigem Hirtenkäse. Und für alle, die nicht lange braten wollen, kommt jetzt der Hit: Du schiebst das einfach alles in den Ofen... und schon fertig!

Was du von uns bekommst

- Kartoffeln, festkochend
- 1 Packung Karotten
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Trakaya Käse Feta Art ⁷
- Frische Petersilie & Schnittlauch
- 1 Packung gemischter Salat
- 2 Packungen Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 590.0kcal, Fett 21.6g, Eiweiß 19.8g, Kohlenhydrate 72.2g



1. Kartoffeln reiben

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Karotten** und **Kartoffeln** schälen und grob mit der Küchenreibe raspeln. Beides mit ca. 1/2TL Salz mischen und für ca. 5Min. ruhen lassen.



2. Rösti mischen

Den **Kartoffelmix** sehr gut durch ein Sieb auswringen, dann mit 1EL Olivenöl und etwas Pfeffer mischen.



3. Rösti backen

Nun ein tiefes Backblech je nach Vorliebe mit Backpapier auslegen oder mit etwas Olivenöl einreiben. Die **Rösti-Mischung** dünn darauf verteilen, ca. 4 kleine Kuhlen formen und dann für ca. 25-30Min. im Ofen goldbraun rösten. **Tipp:** Den Ofen ab und zu kurz aufmachen, damit die Feuchtigkeit rauszieht. Wer mag, kann die **Füllung** auf zwei Bleche verteilen.



4. Käse vorbereiten

Inzwischen den **Käse** grob zerkleinern. Die **Petersilie samt Stängel** und den **Schnittlauch** fein hacken und mit **Käse** und schwarzen Pfeffer mischen. **Tipp:** Wer mag, kann etwas **Petersilie** für die Garnitur aufheben.



5. Salatdressing mischen

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, **Senf** sowie Salz und Pfeffer ein leichtes **Dressing** anrühren.



6. Eier backen

In den letzten ca. 5Min. den **Rösti** kurz aus dem Ofen nehmen, die **Eier** in die Kuhlen aufschlagen und den **Rösti** für die letzten ca. 3-4Min. backen. **Tipp:** Die **Eier** erst nacheinander in einer kleinen Schüssel aufschlagen. So landen keine Schalensplitter im Essen. Den **Salat** mit den **Dressing** mischen und den **Rösti** mit dem **Käse** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**