



Kartoffelrösti mit Eiern

und Avocado-Tomaten-Salat



30-40Min.



3-4 Personen

Heute in deiner Box: Ein einfacher wie leckerer Kartoffelrösti aus dem Ofen! Der Rösti wird gemeinsam mit den Eiern im Ofen gebacken, sodass das Eiweiß stockt, aber das Eigelb noch wunderbar flüssig bleibt. Zu dem Klassiker servierst du dir einen frischen Salat aus Baby Spinat und Kirschtomaten mit einem cremigen Avocado-Dip.

Was du von uns bekommst

- 2 Avocado
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Packung gemahlene Muskatnuss
- 1 Packung Sumach
- 1kg festkochende Kartoffeln
- Frische Minze, Dill & Petersilie
- 2 Packungen Eier³
- 1 Packung Baby Spinat

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl¹

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Stabmixer mit hohem Gefäß

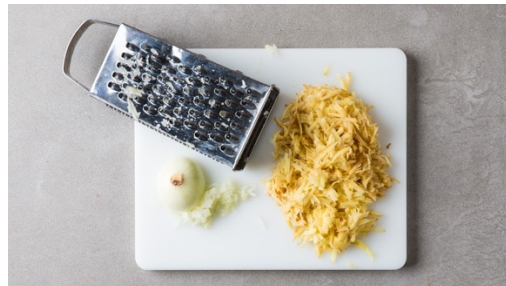
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

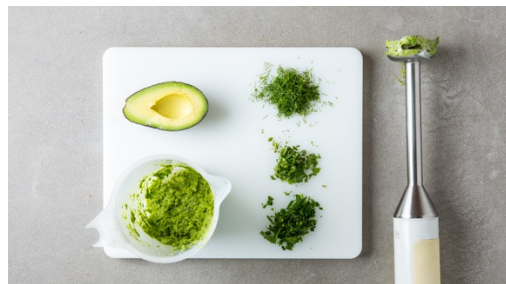
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 560.0kcal, Fett 29.7g, Eiweiß 15.6g, Kohlenhydrate 51.8g



1. Kartoffeln reiben

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wer mag, kann die **Kartoffeln** schälen und dann mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln, die überschüssige Flüssigkeit gut auswringen. Die **Zwiebel** schälen, ein Ende entfernen und mit dem anderen Ende in der Hand ebenfalls raspeln und auswringen.



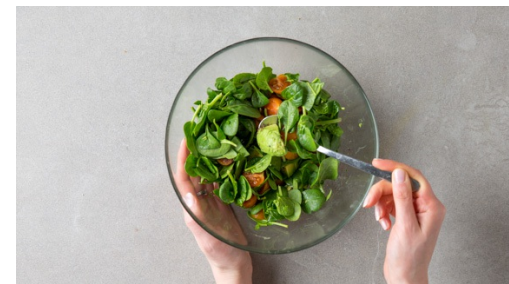
4. Avocadocreme mischen

Inzwischen die **Minzblätter** abstreifen, **Dill** und **Petersilie samt Stängel** fein hacken. **Eine Avocado** halbieren, entkernen und schälen. Mit **2/3 der Kräuter**, 2-3EL Wasser, 1EL Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.



2. Teig mischen

Nun die **Zwiebeln** und **Kartoffeln** mit 1TL Salz, 1-2EL Olivenöl, 2-3EL Mehl, Pfeffer und **1 Prise Muskatnuss** mischen.



5. Salat mischen

Die **Tomaten** halbieren. Den **Spinat** grob hacken. Die **zweite Avocado** halbieren, entkernen und schälen, dann in Würfel schneiden. Alles mit der **Hälfte des Sumach** mischen und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken.



3. Rösti backen

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



6. Rösti fertigstellen

In den letzten ca. 5-8Min. den **Rösti** aus dem Ofen nehmen, die **Eier** in die Kuhlen aufschlagen und mit dem **Rösti** auf oberer Schiene fertig backen. **Tipp:** Die **Eier** erst nacheinander in einer kleinen Schüssel aufschlagen. So landen keine Schalensplitter im Essen. Mit **restlichem Sumach** und **Kräutern** garnieren und mit **Avocadocreme** servieren, **Salat** dazu reichen.

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](#)