



## Rösti aus dem Ofen mit Feta und Ei

dazu gemischter Salat



30-40min



3-4 Personen

Die knusprige Kartoffel-Möhren-Rösti wird mit überbackenen Eiern serviert, das Topping aus fein-salzigem Feta und frischen Kräutern zaubert den Frühling an den Tisch. Dazu gibt es einen leichten gemischten Salat. Vegetarisch vom Feinsten!

- 2 Karotten
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 300g Feta <sup>7</sup>
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 200g gemischter Salat

- 1½EL körniger Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 621kcal, Fett 35.4g,  
Kohlenhydrate 47.3g, Eiweiß 24.4g



## 1. Gemüse reiben

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** und die **Kartoffeln** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Mit ½-1TL Salz mischen und ca. 5Min. ruhen lassen.



## 2. Gemüse würzen

Die **Kartoffel-Karotten-Mischung** in einem Sieb gründlich auswringen und anschließend mit 1EL Olivenöl und Pfeffer nach Geschmack verrühren.



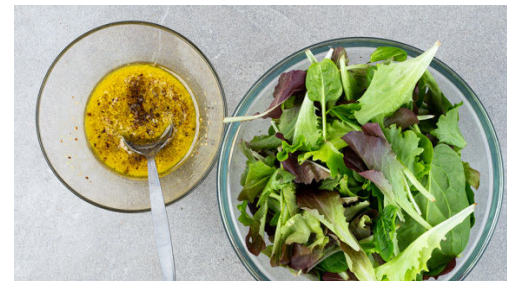
### 3. Rösti backen

Möglichst ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen oder das Blech mit etwas Olivenöl einreiben. Die **Röstmischung** gleichmäßig und dünn darauf verteilen. Mit den Fingern **4 kleine Kuhlen** für die **Eier** formen. Die **Rösti** im Ofen in 25–30Min. goldbraun und knusprig backen. **Tip:** Die Ofentür ab und an kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.



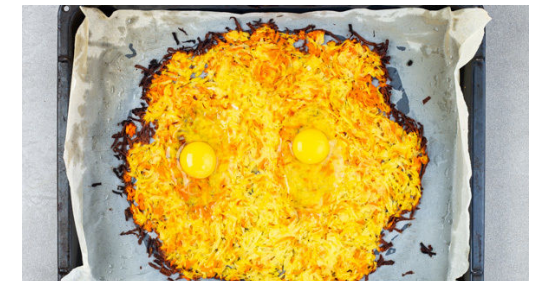
#### 4. Garnitur vorbereiten

Inzwischen den **Feta** mit einer Gabel oder den Fingern grob zerkrümeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Kräuter** mit dem **Feta** mischen. Mit Pfeffer abschmecken.



## 5. Dressing anrühren

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1½EL körnigem Senf sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.



## 6. Eier backen

Die **Rösti** 5Min. vor Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen. Die **Eier** aufschlagen und in die Kühlen gleiten lassen. **Tipp:** Die **Eier** am besten nacheinander in eine kleine Schüssel aufschlagen, so können ggf. Schalensplitter leicht entfernt werden. Die **Rösti** noch 3–4Min. backen, dann mit der **Käse-Kräuter-Mischung** garnieren und mit dem **Salat** servieren.