



## Rösti aus dem Ofen mit Greek White 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 Greek White und frischen Kräutern zaubert den Frühling an den Tisch. Dazu gibt es einen leichten gemischten Salat. Vegetarisch vom Feinsten!

## Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 300g Violife Greek White
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 200g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 1½EL körniger Senf <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 637kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 55.4g, Eiweiß 12.3g



### 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. **Tipp:** Die Ofentür ab und an kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.



### 4. Garnitur vorbereiten

Inzwischen den **Greek White** mit einer Gabel oder den Fingern grob zerkrümeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Kräuter** mit dem **Greek White** 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 Kuhlen 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.