



Großes Ofenrösti mit Räucherhähnchen

serviert mit Feldsalat und Apfelkompott



40-50min



3-4 Personen

Rösti isst man viel zu selten, nicht wahr? Dabei sind sie doch sooo lecker – knusprig, goldbraun und herrlich würzig. Heute bereiten wir sie aus Kartoffeln und Karotten zu, und zwar nicht in der Pfanne, sondern als „Riesenrösti“ im Ofen. Dazu servieren wir – wie es sich gehört – ein fein-süßliches Apfelkompott. Und weil’s noch eine frische Beilage sein darf, gibt’s dazu Feldsalat mit herzhaft geräucherten Hähnchenstreifen.

Was du von uns bekommst

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Äpfel
- 50g Rosinen
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ¹
- 2 EL Butter ³
- 2 EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 548kcal, Fett 16.1g, Kohlenhydrate 73.2g, Eiweiß 24.6g



1. Gemüse reiben

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** grob reiben. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls grob reiben. Die **Kartoffeln** und die **Karotten** in einer Schüssel mit 1TL Salz vermengen.



2. Kompott zubereiten

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Apfelstücke** und die **Rosinen** in einem kleinen Topf mit 2EL Butter, 1 Prise Salz und 1TL Zucker bei mittlerer Hitze 6-8Min. anbraten, bis sie karamellisieren, aber noch kompakt sind; dabei nicht zu häufig rühren.



3. Teig zubereiten

Die **Kartoffeln** und die **Karotten** in ein Sieb abgießen, dann in ein sauberes Küchenhandtuch geben und die restliche Flüssigkeit kräftig ausdrücken. Das **Gemüse** mit 2 Eiern, 2EL Mehl, der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Teig** verkneten.



4. Rösti backen

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, je 1TL Olivenöl daraufträufeln und verstreichen. Den **Teig** auf die Bleche geben, gleichmäßig verteilen und flach drücken. Im Ofen 25-30Min. backen, bis die **Rösti** beginnen zu bräunen und knusprig zu werden. Je nach Ofenart ggf. die Position der Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Hähnchenstreifen** mit dem **Salat** vermengen und den **Salat** mit je 2TL Olivenöl und Essig beträufeln. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und die **Rösti** vierteln. **Je 2 Röstiviertel** mit dem **Salat** und dem **Apfelkompott** anrichten und mit 1 kräftigen Prise frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.



6. Ziemlich zimtig

Apfelkompott geht nicht ohne Zimt? Das können wir gut verstehen. Gib ruhig eine kleine Prise davon beim Köcheln zu den Äpfeln, das steht ihnen geschmacklich hervorragend.