



Ofenrösti mit Chorizo und Ei

mit grüner Paprika und Tomatendip



30-40min



2 Portionen

Normalerweise kennen wir Rösti als runde Taler aus der Pfanne. Wir machen heute allerdings Rösti, so weit das Auge reicht – und zwar ein ganzes Blech voll. Und wir packen nicht nur Kartoffeln rein, sondern ergänzen noch um knackige Paprika, würzige Zwiebeln und das Beste: herzhaftes Chorizo-Stückchen. Und wenn das Blech schon voll mit leckerer Kartoffelmasse ist, setzen wir noch zwei köstliche Spiegeleier drauf. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 100g Chorizo, gewürfelt ²
- 1 Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 1 Tomate
- 2 Bio-Eier ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 645kcal, Fett 41.9g, Kohlenhydrate 46.3g, Eiweiß 18.8g



1. Chorizo braten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** grob reiben und mit ½TL Salz vermengen. Die **Chorizo** in ca. 1cm große Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–5Min. anbraten, bis die **Chorizowürfel** braun und knusprig werden, dann vom Herd nehmen.



2. Gemüse schneiden

Währenddessen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Tomate** halbieren und den Strunk entfernen.



3. Röstimix machen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb geben und gründlich auspressen, dann mit der **Chorizo** und dem ausgetretenen **Fett** aus der Pfanne, den **Zwiebeln**, der **Paprika** und etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer vermengen.



4. Rösti backen

Die **Tomaten** mit der Schnittfläche nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech an eine Seite legen. Den **Röstimix** auf dem restlichen Blech ausbreiten und mittig 2 Kuhlen für die **Eier** freimachen. Die **Rösti** im Ofen 20–25Min. backen, bis sie leicht goldbraun und fast gar ist, dabei das Blech nach der Hälfte der Zeit wenden.



5. Tomatendip pürieren

Die **Tomaten** vom Blech nehmen und in ein hohes Gefäß geben. Die **Eier** aufbrechen und **je 1 Ei** in jede Kuhle in der Rösti gleiten lassen, dann im Ofen weitere 3–5Min. backen, bis die **Eier** gar sind. Die **Tomaten** mit 2EL Mayonnaise, ½TL Essig und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Dip** pürieren. Die **Ofenrösti mit Ei** portionieren und mit dem **Tomatendip** servieren.



6. Back to the roots

Die Ofenrösti kann auch mit Wurzelgemüse gebacken werden – egal, ob Karotten, Pastinaken oder sogar Rote Bete, sie können alle grob geraspelt unter die Kartoffeln gemengt werden oder auch die Kartoffeln ganz oder teilweise ersetzen.