



Ofenrösti mit Chorizo und Ei

mit grüner Paprika und Tomatendip



30-40min



4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 200g Chorizo, gewürfelt ²
- 2 Zwiebeln
- 2 grüne Paprika
- 2 Tomaten
- 4 Bio-Eier ¹

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroße 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 631kcal, Fett 38.2g, Kohlenhydrate 50.3g, Eiweiß 19.3g



1. Chorizo braten

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



4. Rösti backen

Die **Tomaten** mit der Schnittfläche nach oben auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen an die Seite legen. Den **Röstimix** auf dem restlichen Platz auf den Blechen ausbreiten und mittig 4 Kühlen für die **Eier** freimachen. Die **Rösti** im Ofen 20-25Min. backen, bis sie leicht goldbraun und fast gar sind, dabei die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



2. Gemüse schneiden

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



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 4EL Mayonnaise, 1TL Essig und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Dip** pürieren. Die **Ofenrösti mit Ei** portionieren und mit dem **Tomatendip** servieren.



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.



6. Back to the roots

Die Ofenrösti können 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.