



Großes Ofenrösti mit Räucherhähnchen

serviert mit Feldsalat und Apfelkompott



ca. 40min



2 Portionen

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 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Apfel
- 25g Rosinen
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech 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 517kcal, Fett 15.2g, Kohlenhydrate 68.3g, Eiweiß 24.0g



1. Gemüse reiben

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** grob reiben. Die **Karotte** ggf. schälen und ebenfalls grob reiben. Die **Kartoffeln** und die **Karotten** in einer Schüssel mit ½TL Salz vermengen.



2. Kompott zubereiten

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Apfelstücke** und die **Rosinen** in einem kleinen Topf mit 1EL Butter, 1 Prise Salz und ½TL Zucker bei mittlerer Hitze 4-7Min. 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 1 Ei, 1EL Mehl, der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Teig** verkneten.



4. Rösti backen

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, 1TL Olivenöl daraufträufeln und verstreichen. Den **Teig** auf das Blech geben, gleichmäßig verteilen und flach drücken. Im Ofen ca. 20Min. backen, bis der **Rösti** beginnt zu bräunen und knusprig zu werden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Hähnchenstreifen** mit dem **Salat** vermengen und den **Salat** mit je 1TL Olivenöl und Essig beträufeln. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den **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.