



Süßkartoffel-Pastinaken-Rösti mit Käse

dazu Rahmchampignons, Salat und Chutney



40-50min



2 Personen

Die leckeren Rösti aus Süßkartoffel, Pastinake und Käse werden nach dem Anbraten ganz unkompliziert im Ofen gebacken. In der Zwischenzeit kannst du entspannt das Chutney aus getrockneten Aprikosen, das cremige Rahmgemüse mit Champignons und Spinat sowie den Salat mit Pinienkernen zubereiten. Ein vegetarisches Mahl vom Feinsten!

- 1 Süßkartoffel
- 1 Pastinake
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Päckchen getrocknete Aprikosen ¹²
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- 1 Ei ³
- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl + Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Messbecher + Küchenreibe

Energie 816kcal, Fett 54.4g,
Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 19.4g



4. Chutney zubereiten

2. Rösti vorbereiten

5. Rahmgemüse zubereiten

3. Rösti backen

6. Salat zubereiten

Je 1 EL Olivenöl, Essig und Wasser mit Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Die **Rösti** mit dem **Rahmgemüse** und dem **Salat** anrichten, mit den **Pinienkernen** garnieren und mit dem **Aprikosenchutney** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**