



## Süßkartoffel-Pastinaken-Rösti mit Käse

dazu Rahmchampignons, Salat und Chutney



20-30min



3-4 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
- 2 Pastinaken
- 1 Packung Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Päckchen getrocknete Aprikosen <sup>12</sup>
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 5EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl + Essig

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

Energie 571kcal, Fett 32.7g,  
Kohlenhydrate 58.0g, Eiweiß 14.4g



#### 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](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**