



## Rösti aus dem Ofen mit Feta und Ei

dazu gemischter Salat



30-40min



3-4 Personen

Die knusprige Kartoffel-Möhren-Rösti wird mit überbackenen Eiern serviert, das Topping aus fein-salzigem Feta und frischen Kräutern zaubert den Frühling an den Tisch. Dazu gibt es einen leichten gemischten Salat. Vegetarisch vom Feinsten!

## Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1,5kg festkochende Kartoffeln
- 4 Bio-Eier<sup>3</sup>
- 2 Packungen Fetakäse<sup>7</sup>
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 1 Päckchen körniger Senf<sup>10</sup>
- 2 Packungen gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 627kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 66.8g, Eiweiß 22.6g



**1. Gemüse reiben**



**2. Gemüse würzen**



**3. Rösti backen**



**4. Garnitur vorbereiten**



**5. Dressing anrühren**



**6. Eier backen**

Inzwischen den **Feta** mit einer Gabel oder den Fingern grob zerkrümeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Kräuter** mit dem **Feta** mischen. Mit Pfeffer abschmecken.

Aus 2-3EL Olivenöl, 2-3EL Essig, dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.

Die **Rösti** 5Min. vor Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen. Die **Eier** aufschlagen und in die Kuhlen gleiten lassen. **Tipp:** Die **Eier** am besten nacheinander in eine kleine Schüssel aufschlagen, so können ggf. Schalensplitter leicht entfernt werden. Die **Rösti** noch 3-4Min. backen, dann mit der **Käse-Kräuter-Mischung** garnieren und mit dem **Salat** servieren.