



Rösti aus dem Ofen mit Feta und Ei

dazu gemischter Salat



30-40min



2 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

- 1 Karotte
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Bio-Eier³
- 1 Packung Fetakäse⁷
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 1 Päckchen körniger Senf¹⁰
- 1 Packung 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 735kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 88.1g, Eiweiß 25.5g



1. Gemüse reiben



2. Gemüse würzen



3. Rösti backen



4. Garnitur vorbereiten



5. Dressing anrühren

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 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.



6. Eier backen

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.