MARLEY SPOON



# Italienische Kartoffel-Bacon-Rösti

mit Käse, dazu Tomatensalat

30-40min 4 Portionen

Inspiriert vom traditionellen norditalienischen Frico wird diese herzhafte Rösti-Variante aus dem Friaul in der Pfanne gebacken. Die Kartoffeln verbinden sich direkt mit cremig geschmolzenem Käse, milden Lauchzwiebeln und dem rauchigen Aroma von krossen Baconscheiben. Serviert mit einem aromatischen Tomatensalat ist das Gericht ein wunderbar unkomplizierter Genuss!

## Was du von uns bekommst

- 2 Lauchzwiebeln
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Baconscheiben
- 200g junger Gouda, gerieben [1]
- 10g Basilikum
- 4 Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [2]

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backpapier
- große ofenfeste Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe

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

**Allergene**
Enthält: **Milch** (1), **Schwefeldioxid und Sulphite** (2).

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 766kcal, Fett 51.1g, Kohlenhydrate 50.4g, Eiweiß 25.9g




### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** abschneiden und für den **Salat** und die **Garnitur** aufbewahren, die **restliche Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** grob reiben.




### 2. Bacon braten

Den **Bacon** in einer großen ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in ca. 2Min. goldbraun und knusprig braten, dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den **Bacon** in grobe Stücke schneiden. Das **Baconfett** aus der Pfanne ggf. für eine andere Verwendung aufbewahren und die Pfanne auswischen.




### 3. Kartoffeln kochen

4EL Olivenöl oder das **Baconfett** in der Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Lauchzwiebelringe** ca. 1Min. anbraten. Dann die **Kartoffeln**, je ½TL Salz und Pfeffer sowie 6EL Wasser unterrühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 12–15Min. unter regelmäßigem Umrühren kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind, aber noch ihre Form behalten. Falls nötig, etwas mehr Wasser zugeben.



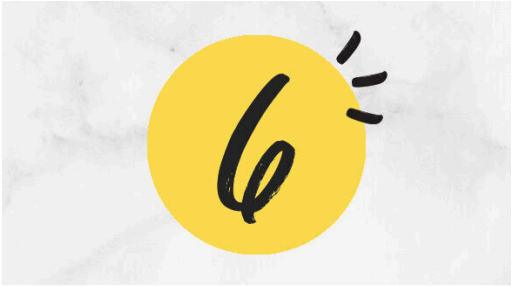

### 4. Rösti grillen

Den **Bacon** und den **Käse** einrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist und sich alles zu einer weichen **Masse** verbindet. Die **Röstimasse** auf ein Stück Backpapier geben, dann die **Masse** auf dem Backpapier in die Pfanne setzen und flach drücken. Die **Rösti** im Ofen 8–12Minuten. grillen, bis die Oberseite knusprig und goldbraun ist.




### 5. Rösti fertigstellen

Die **Rösti** vorsichtig auf einen Teller geben, Backpapier und einen weiteren Teller darauflegen und wenden. Die **Rösti** mit der knusprigen Seite nach unten zurück in die Pfanne geben und in 8–12Min. goldbraun und knusprig grillen. In einem hohen Gefäß das **Basilikum** mit 3EL Olivenöl mit 3EL Balsamicoessig, 2EL Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker pürieren.




### 6. Tomatensalat zubereiten

Die **Tomaten** in Spalten schneiden und mit dem **Basilikumdressing** vermengen. Die aufbewahrte **Lauchzwiebel** längs in dünne Streifen schneiden und die **½ der Lauchzwiebelstreifen** unter die **Tomaten** mischen. Die **Rösti** in Stücke schneiden, mit den **übrigen Lauchzwiebelstreifen** garnieren und mit dem **Tomatensalat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**