MARLEY SPOON



# Blumenkohl-Speck-Rösti

mit Tomatensalsa und Dip

30-40min 2 Portionen

Ist dir heute nach einem herz- und nahrhaften Mahl, das du ohne nagende Gewissensbisse schlemmen kannst? Dann können wir dir unsere Blumenkohl-Rösti sehr ans Herz legen. Ganz Low Carb, aber mit extra Speck und Käse backst du ohne viel Aufwand auf dem Backblech eine Riesen-Rösti, die du später (falls du magst) fair aufteilst und sehr großzügig mit Crème fraîche und frischer Tomatensalsa servierst. Dann mal ran an den Speck!

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Mais
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 400g Blumenkohlreis
- 2 Bio-Eier [1]
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Becher Crème fraîche [2]

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sieb

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

**Allergene**
Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 637kcal, Fett 42.6g, Kohlenhydrate 34.2g, Eiweiß 29.5g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** grob hacken.



### 2. Rösti-Mischung zubereiten

Den **Blumenkohlreis** mit dem **Knoblauch**, dem **Mais**, dem **Käse**, den **Eiern** sowie 1TL Senf und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 3. Rösti backen

Die **Rösti-Mischung** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und andrücken, um eine ca. 1cm dicke **Rösti** zu formen. Die **Rösti** im Ofen 12–13Min. backen, bis die Oberseite zu bräunen beginnt.



### 4. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** mit 1EL Essig, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen.



### 5. Speck mitbacken

Den **Speck** nach ca. 13Min. Backzeit auf der **Rösti** verteilen, dann 8–10Min. mitbacken, bis der **Speck** goldbraun und knusprig ist.



### 6. Garnieren und servieren

Die **Crème fraîche** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Rösti** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen, mit dem **Dip** beträufeln und mit der **Salsa** garniert 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**