MARLEY SPOON



Italienische Kartoffel-Bacon-Rösti

mit Käse, dazu Tomatensalat

ca. 35min 2 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

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Baconscheiben
- 100g junger Gouda, gerieben [1]
- 10g Basilikum
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backpapier
- mittelgroße 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 747kcal, Fett 51.0g, Kohlenhydrate 46.3g, Eiweiß 25.4g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Den **grünen Teil der Lauchzwiebel** 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 mittelgroßen 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

2EL Olivenöl oder das **Baconfett** in der Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Lauchzwiebelringe** ca. 1Min. anbraten. Dann die **Kartoffeln**, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer sowie 3EL 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 die **½ des Basilikums** mit 1½EL Olivenöl mit 1½EL Balsamicoessig, 1EL Wasser und je 1 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**