



Brunch-Rösti mit Räucherlachs und Kaviar

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

bunter Blattsalat	30 g
Dill, frisch	10 g
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kartoffeln, vorw. festk.	3 St.
Karotten	2 St.
Eier	1 St.
Speisestärke	1 EL
Crème fraîche	2 EL
Räucherlachs	50 g
Forellen Kaviar	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, große Pfanne, Sieb, grobe Reibe

1. Salat waschen. Dill waschen, trocken schütteln und feine Spitzen abzupfen. In einer Schüssel Salat und Dill mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Kartoffeln und Karotten waschen und samt Schale grob raspeln. In einer Schüssel mit 1 Ei, 1 EL Speisestärke, Salz und Pfeffer vermengen.
3. In einer Pfanne 3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Rösti-Masse gleichmäßig darin verteilen und leicht plattdrücken. Rösti ca. 4 Min. ausbacken, bis die Seiten leicht braun werden. Rösti wenden und erneut ca. 4 Min. goldbraun backen. Hierfür Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Die Pfanne darüberstülpen und gemeinsam wenden, sodass die ungebackene Seite in der Pfanne liegt.
4. Brunch-Rösti auf einen Teller setzen. Nach Belieben mit Salat, Crème fraîche, Räucherlachs und Kaviar garnieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Rösti auch im Ofen zubereiten. Hierfür die Masse auf einem Backblech zu einer Rösti formen. Im Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Min. garen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	176 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g