

Gemüse-Kartoffel-Rösti mit Balsamico-Dip

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
1h



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Karotten	2 St.
Zucchini	1 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Zitronen	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Sonnenblumenöl	2 EL
Butter	2 EL
Crème fraîche	200 g
Balsamicoessig, dunkel	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und 10 Min. garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken, etwas abkühlen lassen und pellen.

2. Karotten schälen und Enden entfernen. Zucchini waschen. Alles mit Kartoffeln raspeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Zitrone heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben.

3. In einer Schüssel geraspeltes Gemüse bis auf 2 EL Frühlingszwiebeln mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

4. Backofen auf 80 °C (Umluft) vorheizen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Röstimasse hineingeben, etwas andrücken und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 15 Min. braten. Nach der Hälfte der Garzeit etwas Butter in die Pfanne geben. Rösti auf eine Platte gleiten lassen, mit einer zweiten Platte oder einem großen Deckel vorsichtig wenden. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, Rösti wieder hineingeben und weitere ca. 10 Min. braten. Anschließend mit übriger Röstimasse genauso verfahren. Fertige Rösti im Backofen warm halten.

5. Inzwischen in einer Schüssel Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Mit übrigen Frühlingszwiebeln bestreuen und Gemüse-Kartoffel-Rösti mit Balsamico-Dip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du keine richtig große Pfanne hast, halbiere die Masse und brate sie in zwei Pfannen, dann reduziert sich die Bratzeit etwas.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	378 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	19 g