



Kartoffel-Pastinaken-Rösti mit Romanasalat in Speck-Apfel-Dressing und Schnittlauchdip

 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Pastinaken	4 St.
Eier	2 St.
Speisestärke	2 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Pfeffer, schwarz	1 Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Bacon	100 g
Mini Romana	2 St.
Äpfel, rot	2 St.
Essig	1 Esslöffel
Zucker	
Schnittlauch, frisch	20 g
saure Sahne	150 g
Senf	1 Esslöffel

Zubereitung

Ofen auf 230 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln und Pastinaken waschen, schälen und grob in eine Schüssel raspeln. Eier, Speisestärke, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermengen.

Backpapier auf einem Blech mit 1 EL Öl einpinseln und jeweils 1 EL der Röstimasse mit einem Löffel in 10–12 gleich großen Portionen auf dem Blech verteilen. Zu ca. 1,5 cm hohen runden Rösti formen und im Ofen ca. 15–17 Min. goldbraun backen. Nach ca. 10 Min. wenden (siehe Tipp).

Derweil Bacon quer in ca. 0,5 cm große Streifen schneiden. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Bacon fettfrei ca. 10 Min. kross braten. Anschließend auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen.

Romana längs halbieren, in ca. 0,3 cm feine Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und grob in eine Schüssel raspeln. Bacon, 2 EL Öl, Essig, Zucker und Pfeffer zugeben, Romana unterheben und vorsichtig vermischen.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe scheiden. In einer Schüssel saure Sahne, Senf und Schnittlauch zu einem Dip verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffel-Pastinaken-Rösti aus dem Ofen nehmen, auf Tellern verteilen und mit Salat und Schnittlauchdip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Rösti natürlich auch in der Pfanne ausbacken. Wir haben uns

hier für die Zubereitung im Ofen entschieden. Sie ist zum einen kalorienärmer und zum anderen sparst du Zeit, weil du parallel den Salat und den Dip vorbereiten kannst.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	675 kcal		
Kohlenhydrate	89 g	Ballaststoff	15 g
Eiweiß	15 g	Fette	31 g