




Kartoffelrösti mit Apfel-Salat

 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kopfsalat	1 St.
Äpfel, rot	1 St.
Kresse	20 g
Gorgonzola	100 g
Olivenöl	2 EL
Süßer Senf	1 TL
Essig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Eier	2 St.
Speisestärke	1 EL
Öl	6 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

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

1. Kopfsalat in mundgerechte Stücke zupfen und waschen. Apfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Gorgonzola in Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel Olivenöl mit süßem Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. In einer Schüssel Kartoffeln mit Ei, Stärke, Salz und Pfeffer vermengen.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und mit einem Löffel die Hälfte der Kartoffelmasse portionsweise in das heiße Öl legen. Kartoffelmasse etwas platt drücken und ca. 2 Min. goldbraun anbacken. Rösti wenden, jeweils ein Stück Gorgonzola auf die Rösti verteilen und von der anderen Seite ca. 2 Min. goldbraun backen. Auf einem Teller beiseitelegen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.
4. Salat, Apfel und Kresse in der Schüssel mit dem Dressing vermengen. Zusammen mit gratinierten Kartoffelrösti servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 503 kcal

Kohlenhydrate 51 g

Eiweiß 14 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 27 g
