Kartoffelrösti mit Rahm-Pilzen an Gurken-Salat mit Dill

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salatgurken	2 St.
Salz	
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Eier	2 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	3 EL
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Champignons, braun	500 g
Petersilie, frisch	20 g
Dill, frisch	10 g
Zucker	1 TL
Essig	2 EL
Schlagsahne	200 ml
Speisestärke	1 EL
Wasser	100 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, grobe Reibe, Pinsel, Küchenpapier

1. Ofen auf 230 °C (Umluft) vorheizen. Gurke waschen, nach Belieben schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Salz vermengen.

2. Kartoffeln waschen, schälen und mit einer groben Raspel in eine weitere Schüssel raspeln. Eier, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermengen. Backpapier auf 2 Blechen mit jeweils 1 TL Öl einpinseln. Die Kartoffelmasse mit einem Löffel zu jeweils 6 gleich großen Portionen auf den Blechen verteilen, diese zu ca. 1 cm flachen Rösti drücken und im Backofen ca. 15 Min. rösten. Nach ca. 10 Min. die Kartoffelrösti wenden.

3. Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln.

4. Petersilie und Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Die Gurken im Sieb abtropfen und ausdrücken. In der Schüssel 1 TL Zucker, 2 EL Essig (idealerweise Obstessig) und 2 EL Sahne verquirlen und mit Gurken und Dill vermengen.

5. In einer großen Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Frühlingszwiebeln und Pilze ca. 3 Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der restlichen Sahne ablöschen, den Herd auf mittlere Stufe stellen und ca. 1 Min. köcheln lassen.

6. Indes im leeren Sahnebecher Speisestärke mit kaltem Wasser glattrühren, unter die Pilze rühren, aufkochen und weitere ca. 5 Min. köcheln.

7. Kartoffelrösti vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Tellern verteilen, mit rahmiger Pilzsoße anrichten und an Gurken-Salat mit Dill und Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	409 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	15 g