



Kartoffelrösti mit Rahmpilzen und Gurken-Dill-Salat

 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

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

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

Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken.

Dill waschen, trockenschütteln, 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.

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.

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

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

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	448 kcal		
Kohlenhydrate	59 g	Ballaststoff	10 g
Eiweiß	15 g	Fette	18 g