

Pastinaken-Kartoffelrösti mit Romanasalat an Apfel-Speck-Dressing und Schnittlauchdip



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. 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.
2. Backpapier auf einem Blech mit 1 EL Öl einpinseln und jeweils 1 EL der Röstmasse 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).
3. 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.
4. Romanasalat 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.
5. 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.

6. Pastinaken-Kartoffelrösti aus dem Ofen nehmen, auf Tellern verteilen und mit Romana-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	628 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	27 g