

Röstipizzen mit Rahmspinat und Karotten-Petersilien-Salat

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Eier	2 St.
Speisestärke	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	5 EL
Karotten	3 St.
Petersilie, frisch	20 g
Essig	2 EL
Zucker	
Knoblauchzehen	1 St.
Schlagsahne	200 g
Blattspinat	400 g

Zubereitung

1. Ofen auf 230 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln schälen und grob in eine Schüssel raspeln. Eier, Speisestärke, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermengen.
2. Das Backpapier auf einem Blech mit 1 EL Öl einpinseln. Die Kartoffelmasse mit einem Löffel zu 4 gleich großen Portionen auf das Blech verteilen, zu ca. 2 cm flachen Riesen-Rösti drücken und im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Die Rösti nach ca. 15 Min. wenden.
3. Inzwischen Karotten waschen, schälen und fein in die Schüssel reiben. Petersilie waschen, trocken schleudern, grobe Stiele entfernen und klein hacken. Petersilie, 2 EL Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zur Karotte geben und gut vermengen.
4. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch darin ca. 1 Min. anrösten. Mit Sahne ablöschen und die Rahmsauce ca. 5 Min. einköcheln, sodass eine sämige Konsistenz entsteht.
5. Derweil Spinat waschen und trocken schleudern. Spinat zur Sahne geben und ca. 2 Min. zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
6. Kartoffelrösti vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Tellern verteilen, mit Rahmspinat anrichten und mit Karotten-Petersilien-Salat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Ganz vorzüglich passt ein Spiegelei als Krone auf die Röstipizza.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	447 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	19 g