

NR. 5

DAS **BESTE**
AUS DER REGION!



SÜBKARTOFFEL-RÖSTI

mit Ei

FÜR 2 PERSONEN:

300 g Kartoffeln
(mehligkochend)
200 g Sübkartoffeln
Salz, Pfeffer
½ rote Zwiebel
50 g Rucola

4 EL Kokosöl
(alternativ Sonnen-
blumen- oder Rapsöl)
2 Eier (Größe M)
4 EL Crème fraîche
1 EL Olivenöl

Pro Portion:
ca. 744 kcal
14,5 g E | 54 g F
50 g KH

Zubereitung:
ca. 30 Minuten



30



DAS **BESTE**
AUS DER REGION!



LOS GEHT'S:

- 1** Für die Rösti beide Kartoffelsorten schälen und abspülen. Die Süßkartoffeln und die Hälfte der Kartoffeln grob reiben. Dann die restlichen Kartoffeln fein reiben. Alles in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz würzen und 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln. Den Rucola abspülen und trocken schütteln.
- 2** Die Kartoffelmasse zwischen den Händen gut auspressen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit weggießen. Dann zwei beschichtete Pfannen erhitzen und je 2 EL Kokosöl hineingeben. Die Kartoffelmasse auf die beiden Pfannen verteilen und zu ca. 16 cm großen Rösti flach drücken. Von jeder Seite bei geringer bis mittlerer Hitze 4–5 Minuten goldbraun braten. Die Rösti vorsichtig wenden und weitere 3–4 Minuten zu Ende braten.
- 3** Parallel die Eier ca. 8 Minuten wachweich kochen, dann kalt abschrecken und pellen. Die Rösti auf zwei Teller geben und mit Crème fraîche bestreichen. Die Eier halbieren, mit dem Rucola und den Zwiebeln auf den Rösti anrichten. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl beträufeln.

**WEITERE LECKERE
REZEPTE FINDET
IHR HIER:**



EDEKA DÖRFLINGER

unterstützt den Zehnkämpfer
Manuel Eitel auf dem Weg
zu den Olympischen Spielen



Glutenfrei
Zubereitung ohne
glutenhaltige Zutaten



Vegetarisch



Schnelle Küche
Gerichte, die in
weniger als 30 Min.
zubereitet sind