

Riesenkartoffelrösti



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Lisa Smile

Für ca. 2-3 Personen

Zutaten:

4 mittlere rohe Kartoffeln (bei mir waren es festkochende Kartoffeln)

3 mittlere Karotten

1 Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

Salz u Pfeffer

Ich habe zusätzlich noch eine Bratkartoffelwürzmischung dazu gegeben

3 verquirlte Eier

Zubereitung:

Das Messer in den Multizerkleinerer einsetzen und die Zwiebel zerkleinern.

Kartoffel roh schälen, Karotten schälen, beides im Multi mit der Scheibe Nr. 2 zerkleinern.

Die Karotten und Kartoffeln aus dem Multi in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch ebenfalls schneiden und dazu geben. Gewürze dazu geben und das versprudelte Ei darüber. Gut durchmischen (z.B. im Kessel mit K-Haken) und dann auf ein Backblech mit Backpapier oder auf einem Pizzastein aufstreichen.

Ich habe es im vorgeheizten Rohr bei Umluft bei 160 Grad ca 30 min gebacken (wenn möglich mit Dampfstößen), danach habe ich noch geriebenen Käse darüber gestreut und den kurz zerlaufen lassen (ca 10min).

Dazu gab es Salat und ein Sösschen mit Sauerrahm mit Knofi.