

Otto Koch

Freitag, 6. März 2015

Gratiniertes Käserösti mit grünem Salat,

Rezept für 2 Personen

400 g	Kartoffeln, fest kochend
4	Tomaten
100 g	Champignons
1	Knoblauchzehe
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Oregano, gerebelt
etwas	Salz, Pfeffer aus der
Mühle	
1	Kopfsalat
2 Stiele	glatte Petersilie
4 Stiele	Basilikum
2 EL	Sherryessig
2 EL	Butterschmalz
100 g	Bergkäse



Die Kartoffeln bissfest kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und würfeln. Die Champignons in feine Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Tomaten zugeben und einige Minute köcheln lassen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus Essig und 4 EL Olivenöl eine Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie und die Hälfte vom Basilikum untermischen.

Die Kartoffeln auf der groben Reibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz zu kleinen Rösti ausbacken.

Die Rösti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Tomatensauce bestreichen, mit Champignons belegen. Käse fein reiben, über die Rösti streuen und unter Grillschlange oder bei 220 Grad Oberhitze überbacken. Mit restlichem Basilikum belegen und servieren. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren und dazu reichen.

Pro Portion: 516 kcal / 2160 kJ

35 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 28 g Fett