



Kochen

Eva Eppard

Dienstag, 06.03.2018

Kartoffelrösti mit Rahmgemüse Für 4 Personen

Zutaten

Für die Rösti

1 kg Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend) vom Vortag geschält
Salz
100 g Butterschmalz,
Salz
Pfeffer
Muskat
100 g Bergkäse

Für das Rahmgemüse

4 Karotten
2 Zwiebeln, klein
16 Champignons
400 g Blattspinat (frisch oder 200 g Tk)
1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Thymian
0,5 Bund Petersilie
2 EL Sonnenblumenöl
150 g Sahne
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. **Für die Rösti die Kartoffeln am Vortag** in Salzwasser, ca. 20 Minuten knapp gar kochen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und die Schalen abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen.
3. Die abgekühlten Kartoffeln grob reiben. Kräftig mit Salz, sparsam mit Pfeffer und Muskat würzen.
4. **Für das Rahmgemüse** Karotten schälen, abbrausen und in fein Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Spinat putzen, abbrausen und trockenschütteln. Kräuter abbrausen, trockenschütteln.
5. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Von der Petersilie die groben Stiele entfernen. Petersilie ebenfalls fein hacken.
6. Butterschmalz in einer Panne erhitzen. Die Kartoffeln dazu geben, auf dem Pfannenboden gleichmäßig verteilen und von jeder Seite, bei mittlerer Hitze, ca. 10-15 Minuten goldbraun braten.
7. **Für das Rahmgemüse** Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Karotten zugeben, abdecken und ca. 5 Minuten dünsten, sodass sich etwas Garflüssigkeit bildet.
8. Spinat und Champignons zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten garen.
9. Sahne, Thymian und Rosmarin untermischen und aufkochen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Kurz vor dem Servieren Petersilie untermischen und erneut abschmecken.
11. Rösti in 4 Portionen teilen. Etwas Käse darüber reiben und mit dem Rahmgemüse servieren.