Rezept

Mini-Rösti mit Salami-Röllchen

Ein Rezept von Mini-Rösti mit Salami-Röllchen, am 28.04.2024

Zutaten

600 g	festkochende Kartoffeln
1	Ei
	Salz
1	Birne
30 g	Rucola
3 - 4	Öl
2 EL	körniger Senf
1	Schalotte
4 EL	Weizenmehl
	Pfeffer
8 Scheiben	Salami (ca. 120 g)
150 g	Brie (französischer Weichkäse)
80 g	Frischkäse
2 EL	Gartenkresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 5 g F, 5 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Rösti die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln in ein Sieb geben und etwas ausdrücken. Dann mit Schalottenwürfeln, Ei und Mehl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Röllchen die Birne halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften schälen, die Spitzen abschneiden und halbieren, den Rest in je sechs Spalten schneiden. Die Salamischeiben halbieren. Rucola waschen und trocken tupfen. Den Brie in 16 Scheibchen schneiden.

3. Jeweils etwas Rucola auf jede Scheibe Salami setzen. Jeweils 1 Stück Brie und Birne zusammendrücken und daraufsetzen, alles in die Salamischeiben einrollen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Portionsweise bei mittlerer Hitze insgesamt 16 kleine Rösti von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rösti jeweils mit etwas Frischkäse bestreichen und auf einer Platte anrichten. Die Röllchen darauflegen. Je 1 Klecks Senf daraufgeben, Kresse vom Beet schneiden und die Röllchen damit garnieren.