Rezept

Überbackene Kartoffelrösti

Ein Rezept von Überbackene Kartoffelrösti, am 30.04.2024

Zutaten

12	runde TK-Kartoffelreibekuchen oder -rösti
ca. 450 g	TK-Mischgemüse (z. B. Farmers Gemüse: Blumenkohl, Brokkoli, Mais, Möhren)
	Salz
100 g	geriebener Emmentaler
	Backpapier
1 EL	Öl
3	Frühlingszwiebeln
100 g	gekochter Schinken (in Scheiben)
	Pfeffer
1/2 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, die gefrorenen Reibekuchen oder Rösti darauflegen. Im Ofen (Mitte) nacheinander in je 8 Min. braten.

2. Inzwischen in einer beschichteten Pfanne das Öl heiß werden lassen. Das Gemüse hineingeben und bei mittlerer Hitze 4 Min. unter Rühren braten. Vom Herd nehmen.

3. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden, mit dem Pfannengemüse und den Frühlingszwiebeln mischen und alles salzen und pfeffern.

4. Die Reibekuchen oder Rösti jeweils aus dem Ofen nehmen und wenden. Gemüse-Schinken-Mix darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Den Ofen auf 220° (Umluft 200°) hochheizen. Belegte Reibekuchen oder Rösti im Ofen (Mitte) nacheinander in je 5-8 Min. überbacken. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Rösti damit bestreut servieren.