

Rezept

# Überbackene Rösti

Ein Rezept von Überbackene Rösti, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Butterschmalz	<b>4</b> runde TK-Kartoffelreibekuchen (ca. 20 g)
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>80 g</b> kleine Champignons
<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>50 g</b> Möhrenstreifen (küchenfertig; Kühlregal)
Salz	Pfeffer
<b>70 g</b> geraspelter Emmentaler (Kühlregal)	<b>1 EL</b> gehackte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. In einer großen beschichteten Pfanne das Schmalz erhitzen. Die Kartoffelpuffer darin unaufgetaut von beiden Seiten bei starker bis mittlerer Hitze 5 Min. braten.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden. Die Pilze putzen, abreiben, halbieren oder vierteln. Das Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, die Pilze und Möhrenstreifen darin kurz und kräftig anbraten. ;Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und kurz mitbraten.
3. Die Reibekuchen auf das Backblech legen. Die Pilzmischung darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. überbacken. Vor dem Servieren die Petersilie auf die Rösti streuen.