

Rezept

Röstiburger

Ein Rezept von Röstiburger, am 23.04.2024

Zutaten

3 EL Öl	500 g mehligkochende Kartoffeln
1 Möhre (ca. 100 g)	2 Zwiebeln
Salz	Pfeffer
4 Scheiben vegane Käsealternative	30 g Feldsalat
4 Laugenbrötchen	4 EL Ketchup
4 TL süßer Senf	130 g Sauerkraut (abgetropft; aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 14 g F, 9 g EW, 61 g KH

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dünn mit 1 EL Öl einpinseln.
2. Kartoffeln, Möhre und Zwiebeln schälen. 1 Zwiebel in dünne Ringe schneiden, die übrige Zwiebel und das andere Gemüse mit einer Vierkantreibe fein in eine Schüssel reiben. Die Raspel mit 1 TL Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Von der Mischung 2 gehäufte EL abnehmen. Mit den Händen kräftig die Feuchtigkeit herausdrücken. Die Mischung dann rundlich zusammendrücken, auf das Blech legen und zu einer runden Rösti flach drücken. Mit der übrigen Masse weitere 7 Rösti zubereiten und jede Rösti mit etwas Öl beträufeln.
4. Die Rösti im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. knusprig backen, dabei nach 15 Min. wenden und die Zwiebelringe auf das Blech legen. Ca. 2 Min. vor Ende der Backzeit auf 4 Rösti 1 Scheibe Käse legen und schmelzen lassen.
5. Inzwischen den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Brötchen halbieren, die unteren Hälften mit je 1 EL Ketchup und die oberen Hälften mit je 1 TL Senf bestreichen. Feldsalat auf die unteren Hälften legen und das Sauerkraut darüber verteilen. Je 1 Käserösti und 1 Rösti ohne Käse darauflegen. Mit den oberen Brötchenhälften abdecken.