



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Käse-Knusperrosti mit Apfel-Feldsalat

- 4 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Salatwürze
- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Zwiebeln
- 150 g Bergkäse, gerieben
- 1 EL Kartoffelstärke
- 2 Eier, Kl. M
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Butterschmalz
- 1 roter Apfel
- 250 g Feldsalat, küchenfertig geputzt
- 8 Haselnüsse, fein gehobelt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Käse-Knusperrosti mit Apfel-Feldsalat

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 50 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

44 g Fett	43,4 g Kohlenhydrate	21,4 g Eiweiß	8,5 g Ballaststoffe	659 kcal Brennwert
-----------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

**Käse-Knusperrosti mit Apfel-Feldsalat:** 1 kg Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen. 2 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln grob raspeln und die Flüssigkeit etwas ausdrücken. Die Kartoffelraspel in eine große Schüssel geben und mit den Zwiebelwürfeln und 150 g geriebenem Bergkäse vermengen.

1 EL Kartoffelstärke darüberstäuben und gut unterarbeiten. 2 Eier und 2 EL fein geschnittenen Schnittlauch zugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Aus 4 EL Apfelessig, 4 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** und 4 EL Wasser ein Dressing rühren und mit **GEFRO Salatwürze** abschmecken.

Nach und nach kleine Rösti in jeweils etwas Butterschmalz ausbacken. Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

1 roten Apfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in Spalten schneiden. 250 g küchenfertig geputzten Feldalat mit den Apfelspalten und 8 fein gehobelten Haselnüssen mischen und mit dem Kräuterdressing marinieren.

Die Rösti mit dem Salat auf Tellern anrichten und sofort servieren.