



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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

Einkaufszettel

Käse-Knusperrösti mit Apfel-Feldsalat

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

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Käse-Knusperrösti 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

1 Rösti-Masse vorbereiten:

1 kg Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen.

2 Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die Kartoffeln grob raspeln, gut ausdrücken und in eine große Schüssel geben.

Mit den Zwiebelwürfeln und 150 g geriebenem Bergkäse vermengen.

2 Masse würzen & binden:

1 EL Kartoffelstärke darüberstäuben und gut unterarbeiten.

2 Eier und 2 EL fein geschnittenen Schnittlauch zugeben, alles gründlich vermengen.

Mit Muskatnuss, Salz und GEFRO Gewürz-Pfeffer abschmecken.

3 Kräuterdressing anrühren:

Aus 4 EL Apfelessig, 4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra und 4 EL Wasser ein Dressing rühren.

Mit GEFRO Salatwürze würzen und beiseitestellen.

4 Rösti ausbacken:

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Nach und nach kleine Rösti portionsweise hineingeben, flach drücken und goldbraun ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Apfel-Feldsalat zubereiten & anrichten:

1 roten Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

250 g geputzten Feldsalat mit den Apfelspalten und 8 fein gehobelten Haselnüssen mischen.

Mit dem vorbereiteten Dressing marinieren.

Rösti und Salat auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Besonders knusprig werden die Rösti, wenn du sie in Butterschmalz auf mittlerer Hitze langsam goldbraun ausbackst.

Variante: Statt Äpfeln passen auch Birnenspalten oder ein paar Granatapfelkerne wunderbar zum Salat.

Variante 2: Anstelle des Feldsalats eignet sich hier auch wunderbar ein Lollo Rosso Salat, wie in unserer obigen Darstellung

Nicht vergessen: Die Rösti lassen sich im Ofen bei 100 °C warmhalten, bis alle Portionen fertig sind.