



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

Einkaufszettel

Käse-Knusperrösti mit Apfel-Feldsalat

- 4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ 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
- GEFRO Gewürz-Pfeffer

Weitere tolle Rezepte finden Sie 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				

Käse-Knusperrösti mit Apfel-Feldsalat

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:

■ **Tipps:** 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.