

Pilteller mit Rösti & Blattsalat

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 80-90 Minuten



VEGETARISCH



Menge	Zutaten	Zubereitung
Rösti aus rohen Kartoffeln		
510 Gramm	Kartoffeln (Typ A)	Kartoffeln rüsten, schälen und mit einer Röstiraffel reiben. Die geriebenen Kartoffeln in heissem Sonnenblumenöl unter mehrmaligem Wenden 10-15 Minuten braten und nach Belieben Würzen (sparsamer Salzgebrauch). Einen Kuchen formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten.
2 EL	Sonnenblumenöl	
1 Gramm	Pfeffer	
1 TL	Salz	
Pilzragout		
25 Gramm	Steinpilz tiefgefroren	Champignons vierteln, Zwiebeln hacken. Zwiebeln andünsten und Hitze auf höchste Stufe stellen. Champignons und Steinpilze beigegeben und mitdünsten. Mit Weizenmehl stäuben und mit Weisswein ablöschen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit in Wasser gelöster Maisstärke abbinden und mit Salz, beliebigen Gewürzen und Kräutern abschmecken.
1 TL	Maisstärke	
2 DL	Kuhmilch	
80 ML	Sahne 30% Fett	
4 EL	Weisswein	
2 EL	Rapsöl	
1 St	Zwiebeln	
240 g	Champignon	
1 EL	Weizenmehl	
2 Prisen	Salz	
Gemischter Blattsalat		
20 g	Petersilienblatt	Chicorée, Lollo Rosso und Endiviensalat rüsten, waschen und trockenschwingen. Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit Joghurt, Essig und Wasser mischen. Sauce nach Belieben abschmecken und dem gerüsteten Salat begeben.
2 EL	Wasser	
1 St	Zwiebel	
0.5 St	Knoblauchzehe	
1 TL	Gemüsebrühe	
160 g	Chicorée	
80 g	Eisbergsalat	
160 g	Lollo Rosso	
2 EL	Kräuteressig	
60 g	Endivien (Escariol)	
40 g	Joghurt 3,5% Fett	

Fun fact:

Raffeln Sie Ihre Kartoffeln roh, sie werden beim Braten gar und besonders lecker.