



Kochen

Fabian Timmer

Montag, 24.06.2024

Mediterrane Mangold-Rösti mit Ziegenfrischkäse und geschmolzenen Kirschtomaten Für 6 Personen

Zutaten

Für die Rösti:

750 g Mangold
6 mittelgroße Kartoffeln, vorgekocht und geschält
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 Eier
4-5 EL Mehl
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1,5 TL Paprikapulver
1,5 TL frischer, gehackter Oregano
4 EL Olivenöl

Für die geschmolzenen Honigtomaten:

400 g Kirschtomaten
3 EL Olivenöl
1-2 EL Honig
1,5 TL Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für die Garnitur:

300 g Ziegenfrischkäse
Frische Kräuter (z.B. Basilikum oder Thymian) zum Garnieren

Zubereitung

- Für das Mangold-Rösti** Mangold waschen, die Stiele entfernen und die Blätter fein schneiden.
- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die geschnittenen Mangoldblätter mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl anschwitzen, anschließend zur Seite stellen und auskühlen lassen.
- Die abgekühlten, gekochten Kartoffeln grob raspeln. Die angeschwitzten Mangoldblätter und geraspelten Kartoffeln in eine große Schüssel geben.
- Eier und Mehl hinzufügen, gut vermengen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und getrocknetem Oregano würzen.
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Rösti-Mischung in Portionen in die Pfanne geben und flach drücken. Die Rösti auf mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten, etwa 5-7 Minuten pro Seite. Die fertigen Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.
- Für die geschmolzene Honigtomaten** Kirschtomaten mit den übrigen Zutaten in eine Auflaufform geben und vermischen. In den auf 160°C mit Umluft vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten geben.
- Die warmen Rösti auf Tellern anrichten. Ziegenfrischkäse darüber bröckeln oder in kleinen Klecksen darauf geben. Die geschmolzenen Honigtomaten über die Rösti verteilen. Mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.