



Schneller Kartoffelrösti mit Chili-Paprika-Bohnen



Zutaten

Menge	
5 EL	Butter
2	Eier
	Zimt
400 g	Kartoffeln
100 g	Gouda
1	Rosmarin, getrocknet
1	Paprika
1	Zwiebel
1	Avocado
3 Stiele	glatte Petersilie
100 g	Chili-Bohnen
	Chiliflocken
	Salz
100 g	Crème fraîche
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Portion: 1958 kJ, 467 kcal, 35 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 33 g Fett, 179 mg Cholesterin, 7,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: |

Kosten: € €



Zubereitung

Egal ob du Kartoffelpuffer, Kartoffelrösti oder Reibekuchen sagst, unser Kartoffelrösti mit Avocado-Gouda-Topping ist garantiert etwas für dich! Die Basis für unseren Kartoffelrösti bilden geriebene Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Eier und verschiedene Gewürze. Nach dem Ausbacken wird der Kartoffelrösti dann mit Crème fraîche bestrichen und mit geriebenem Gouda, Avocado und frischer Petersilie belegt. Dazu gibt es noch leckere Chili-Bohnen mit Paprika. Falls du also mal wieder Lust auf ein richtig schnelles Kartoffelgericht hast, solltest du unseren Kartoffelrösti mit Avocado-Gouda-Topping unbedingt ausprobieren! Der Kartoffelrösti ist super einfach zubereitet und schmeckt mega lecker! Probier's direkt einmal aus, so easy geht's:

Step 1:

Für die Kartoffelrösti kannst du zuerst die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Dann die Kartoffeln in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Die Zwiebel im Anschluss in feine Würfel schneiden. Nun die Kartoffeln mit zwei Eiern, den Zwiebeln, Salz, einem TL Chiliflocken, Rosmarin und Pfeffer vermengen. Den Gouda kannst du ebenfalls grob reiben. Jetzt kannst du die Kartoffelrösti braten. Dazu 1 EL Butter in eine Pfanne geben, schmelzen lassen und einen Teil der Kartoffelmasse als Rösti hineindrücken. Zwischendurch einmal wenden und mit der restlichen Kartoffelmasse ebenso verfahren.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du das Topping vorbereiten. Dazu schneidest du die Paprika in feine Würfel und hackst die Petersilie fein. Die Bohnen mit der Paprika, Zimt, Chili, 1 EL Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen und in 1 EL Butter erhitzen.

Step 3:

Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer vermengen und auf den gewendeten Röstis verteilen. Dann den Käse oben aufstreuen. Während dieser schmilzt, schneidest du die Avocado in Würfel und verteilst diese zusammen mit der Bohnenmischung ebenfalls auf den Rösti.

Step 4:

Zum Schluss kannst du die Rösti noch mit 1 EL Crème fraîche, etwas Käse und Petersilie bestreuen und anschließend servieren.