

• ZÜRICH

Rösti-Nestli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Ergibt 8 Stück

Rösti-Nestli

1 kg fest kochende Kartoffeln,
grob gerieben

1 Zwiebel, grob gerieben

3 Esslöffel Butter, weich

1 Teelöffel Salz

Alles mit einer Gabel mischen. Rösti-Nestli formen (siehe «Gewusst wie»).

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Geschnetzeltes

Bratbutter zum Braten

600 g geschnetzeltes Pouletfleisch

500 g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, in Stücken

2 dl Hühnerbouillon

1,8 dl Saucen-Halbrahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise je ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Evtl. wenig Bratbutter beigegeben, Spargeln andämpfen, Bouillon und Rahm dazugießen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, Fleisch beigegeben, nur noch heiss werden lassen, würzen, in die Rösti-Nestli füllen.

Pro Person: 25 g Fett, 44 g Eiweiss, 51 g Kohlenhydrate, 2538 kJ (607 kcal)



Gewusst wie: Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech eine Portion Kartoffelmasse in einen Formenring von ca. 8 cm Ø geben, gut andrücken. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken (z. B. mithilfe eines Betty Bossi Messlöffels). Formenring sorgfältig entfernen. Mit der restlichen Kartoffelmasse gleich verfahren.

Wer es eilig hat, kann mit Fertig-Rösti Zeit sparen!