Kartoffelrösti aus dem Ofen mit Frühlingssalat

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Kartoffelrösti

1,5 kg	Kartoffeln
2,0 große	Zwiebeln (à ca. 70g)
2,0	Eier
2,0 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer
2,0 EL	Kräuterbutter

Frühglingssalat

200 g	Frühlingskräuter, -blüten und -blätter
2,0	Möhren
6,0	Radieschen
30,0 ml	Olivenöl
30,0 ml	Balsamico bianco
30,0 ml	Apfelsaft
1,0 EL	getrocknete Salatkräuter
1,0 TL	Zucker

(Angaben für 6 Personen)

Im Ofen statt in der Pfanne zubereitet, machen Kartoffelrösti weniger Arbeit, gerade wenn man für viele Leute kocht. Die Zutaten für den Frühlingssalat (z.B. Vogelmiere, Löwenzahnblätter, Ackerveilchen, junger Spinat, Portulak, Giersch, Taubnesseln, Gänseblümchen) kann man selbst sammeln oder auf dem Markt oder im Bioladen kaufen. Mit einem entsprechend variierten Salat haben Kartoffelrösti natürlich zu jeder Jahreszeit Saison.
Die Kräuterbutter kann man auch leicht selbst machen: Dazu einfach Butter, Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch und Salz vermengen. Ersatzweise kann man für die Rösti auch normale Butter verwenden.

Zubereitung

Für die Kartoffelrösti die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Bei großen Mengen ist dafür eine Küchenmaschine hilfreich, bei kleinen Mengen genügt eine einfache Reibe. Die Zwiebel ebenfalls reiben oder fein hacken. Beides mit Ei und Mehl vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit der Hälfte der Kräuterbutter einfetten. Die Kartoffelmasse auf dem Blackblech ausstreichen. Die restliche Kräuterbutter in Flöckchen darauf verteilen. Die Kartoffelrösti im vorgeheizten Ofen bei gut 200°C 15-20 Minuten backen. Bei großen Mengen, für die man mehrere Bleche benötigt ggf. die Bleche zwischendurch tauschen, damit alles gleichmäßig bräunt.
Während der Backzeit die Salatzutaten waschen, die Kräuter/Blätter/Blüten (z.B. Vogelmiere, Löwenzahnblätter, Ackerveilchen, junger Spinat, Portulak, Giersch, Taubnesseln, Gänseblümchen) in einer Salatschleuder trocknen, die Möhren und Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Alles in einer Salatschüssel mischen.
Für das Dressing Olivenöl, Essig, Saft, Salatkräuter und Zucker gründlich vermischen (z.B. in einem Schüttelbecher) und über den Salat geben und unterheben.
Die Kartoffelrösti mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.