

Buntes Rösti - Baguettes

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Warum so oft Pizza und nicht einmal den „Kultsnack für jeden Tag“, ein Rösti-Baguette

Zutaten

- 1 kg Pellkartoffeln in groben Scheiben gehobelt
- 200 g Kochschinken in Würfeln
- 150 g würzigen Gouda, grob gehobelt oder Pizzakäse
- 1 grüne Paprikaschote in kleinen Würfeln
- 1 rote Paprikaschote in kleinen Würfeln
- 1 Broccoliköpfchen in kleinen Röschen
- 3 - 4 mittelgroße Tomaten in kleinen Würfeln, „Tomate concassée“
- Etwas Butterschmalz zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln halb gar mit etwas Kümmel kochen, auskühlen lassen, pellen und auf der Küchenreibe grob in Streifen hobeln.

Schritt3

Die Paprika putzen, vierteln und in grobe Würfel schneiden.

Schritt4

Den Broccoli kurz in Salzwasser 1 - 2 min. blanchieren und in kleine Röschen schneiden. Die Tomaten vierteln, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt5

Sie vorbereiteten Kartoffelstreifen in eine große Pfanne mit heißem Butterschmalz geben, oval wie eine Baguettescheibe formen, etwas andrücken, salzen, pfeffern

Schritt6

Auf beiden Seiten jeweils ca. 4 - 5 min. ten goldgelb braten, Heraus nehmen und auf ein Backblech setzen, den Ofen auf 180° C vorheizen.

Schritt7

Die Rösti - Baguettes nunmehr gleichmäßig mit den Tomaten, Paprika, Schinken, und Brokkoli Stückchen belegen.

Schritt8

Reichlich mit Pizzakäse bestreuen und für 10 -1 2 min. in den auf

Schritt9

180 ° C vorgeheizten Backofen schieben; appetitlich goldbraun überkrusten.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** baguette, kochschinken, paprika

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-roesti-baguettes/>