



# Kartoffelrösti mit Champisragout

## Zutaten 8 Personen

- 1,9 kg Kartoffeln festkochend
- 600 g Zwiebel
- 3 Prise Salz
- 3 Prise Pfeffer
- 80 g Kartoffel Mehl

## Zutaten Champisragout

- 400 g Champignons
- 400 g Zwiebel
- Etwas Öl
- 400 ml Sahne (Mandel)
- 4 TL Gemüsebrühe
- 3 Prise Salz und Pfeffer
- Petersilie gehackt

## Serviervorschlag

- 3 Rösti, 1 Cocktailtomate
- 1 mittlere Schöpflöffel Pilze
- Petersilie und ggf. Salatdeko



## Zubereitung

- Die Zwiebel schälen und in klein schneiden.
- Kartoffel schälen und grob raspeln. Rohe Kartoffeln in ein Sieb geben, damit sie an Feuchtigkeit verlieren.
- Alle Zutaten miteinander vermengen.
- Blech mit Backpapier belegen. Die Kartoffelmasse in gleichen Portionen dünn auf das Backblech verteilen.
- Die Röstis bei 200°C, 20 Min. backen, evtl. wenden
- 1 Blech ergibt ca. 11 Stück

## Für das Champisragout

- Zwiebel in kleine Würfel und Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Champignons in etwas Öl in einem Topf leicht anbraten und würzen.
- Mit wenig Wasser aufgießen, 15 Min. köcheln lassen, Gemüsebrühe zugeben.
- Sahne und ggf. Stärke hinzugeben, noch einmal aufkochen lassen.
- Erst kurz vor dem Servieren Petersilie unterheben.