



Vegane Rösti mit Rahmchampignons

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	500 g
Petersilie, frisch	10 g
Öl	6 EL
Gemüsebrühe	200 ml
Haferdrink	500 ml
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Rosenpaprika	2 TL
Salz	
Speisestärke	2 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, mittlere Pfanne,
Backblech mit Backpapier, grobe Reibe

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze darin ca. 5 Min anbraten. Zwiebel zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Brühe und Haferdrink ablöschen und auf niedriger Stufe köcheln lassen.
3. Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und ca. 10 Min. garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken, etwas abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Mit Mehl und Paprikapulver vermengen und mit Salz würzen.
4. Backofen auf 80 °C (Umluft) vorheizen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Röstmasse hineingeben und ca. 10 Min. braten. Nach der Hälfte der Garzeit vorsichtig wenden und weitere ca. 10 Min. braten. Anschließend mit übriger Röstmasse genauso verfahren. Fertige Rösti im Backofen warm halten.
5. In einer Schüssel Speisestärke in etwas Wasser auflösen. Rahmchampignons damit abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rösti vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Rahmchampignons auf Teller anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	440 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	15 g