



Riesen Rösti-Pizza mit Hirtenkäse,

Babyspinat, Ochsenherztomate und Kürbiskernen



HELLO KÜRBISKERNÖL

Nicht umsonst heißt es: „Das Feinste vom Kürbis sind seine Kerne, das Feinste der Kerne ist das daraus gewonnene Öl“. Da stimmen wir voll und ganz zu!



festkochende Kartoffeln



Karotte



Hirtenkäse



Babyspinat



Ochsenherztomate



Weizenmehl



Zitrone



Gewürzmischung „Rösti“



Kürbiskerne



rote Zwiebel



Kürbiskernöl

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Hast Du schon einmal eine Rösti-Pizza probiert? Mit unseren Tipps zur Zubereitung geht das super einfach! Der **ballaststoffreiche**, herzhafte Boden macht diesen Rösti bestimmt im Nu zu einem Deiner Lieblingsgerichte. Das Interessante an diesem Rezept ist die Kombination aus griechischem Hirtenkäse, Ochsenherztomaten, mariniertem Babyspinat und knackigen Kürbiskernen. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **2 große Schüsseln**, eine **Gemüsereibe**, **1 kleine Schüssel**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 RÖSTMASSE ZUBEREITEN

Kartoffeln und **Karotten** schälen, beides reiben und in eine große Schüssel geben. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die große Schüssel geben. **Mehl** und **Gewürzmischung** hinzugeben, alles gut vermengen und **Röstmasse** mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.



2 RÖSTI BACKEN

Röstmasse gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mithilfe eines Esslöffels andrücken. **Rösti** im Backofen auf der untersten Schiene für 20 – 25 Min. goldbraun backen.

★ **TIPP:** Backpapier mit 1 EL Öl bestreichen, so löst sich der Rösti nach dem Backen besser vom Backpapier.



4 BELAG VORBEREITEN

Ochsenherztomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Hirtenkäse** mit den Händen zerbröseln.



5 PIZZA BELEGEN

Nach Ende der Backzeit den Rösti aus dem Backofen nehmen und vom Backpapier lösen. **Babyspinat** mit dem **Dressing** marinieren und auf der **Rösti-Pizza** verteilen.

★ **TIPP:** Das Ablösen des Röstis vom Backpapier gelingt Dir am besten, wenn du den Rösti mit Backpapier auf ein großes Schneidebrett gibst und dann vorsichtig einmal wendest. So kannst Du das Backpapier vorsichtig abziehen.



3 SPINAT MARINIEREN

In eine große Schüssel **Kürbiskernöl**, 1 EL [2 EL] **Wasser**, **Salz** und **Pfeffer** geben. Schale der **Zitrone** abreiben. **Zitrone** halbieren, 1 EL [2 EL] **Zitronensaft** dazupressen und glatt rühren. **Dressing** mit **Zitronenabrieb** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Hirtenkäse, **Ochsenherztomate** und **Kürbiskerne** über der **Rösti-Pizza** verteilen, diese in Stücke schneiden und servieren.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
festkochende Kartoffeln	600 g	1200 g
Karotte BE	1	2
rote Zwiebel DE	1	2
Weizenmehl 1) 15)	50 g	100 g
Gewürzmischung „Rösti“ 15)	3 g	6 g
Kürbiskernöl	10 ml	20 ml
Zitrone ES	1	2
Ochsenherztomate NL	1	2
Hirtenkäse (Trakaya) 7)	150 g	300 g
Babyspinat	50 g	100 g
Kürbiskerne 15)	10 g	20 g

Salz*, Pfeffer*, Öl*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	374 kJ/90 kcal	2698 kJ/645 kcal
Fett	4 g	23 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	14 g
Kohlenhydrate	11 g	78 g
– davon Zucker	2 g	14 g
Eiweiß	4 g	28 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, **DE:** Deutschland, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!