

Sellerie-Süßkartoffel-

Ofenröstis mit Rahmspinat



Zutaten für 2 Portionen:

- 250 g Knollensellerie
- 175 g Süßkartoffel
- 30 g mittelalter Gouda
- 100 g Hüttenkäse bzw. körniger Frischkäse (20 % Fett)
- 1 Ei (Größe L)
- 2 EL Haferkleie
- Salz und Pfeffer
- 450 g junger, gehackter TK-Spinat
- 50 g Sahne
- 2 EL Kräuterfrischkäse (Doppelrahmstufe)
- 1 TL Zwiebelgranulat
- 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

- 1** Den Sellerie schälen. Die Süßkartoffel waschen und unschöne Stellen wegschneiden. Sellerie und Süßkartoffel grob raspeln, jeweils sollen etwa 150 g zur Verfügung stehen. Den Gouda fein reiben. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 2** Das Raspelgemüse in einer Rührschüssel mit Hüttenkäse, Gouda, Ei und Haferkleie verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Mischung in 6 runden Plätzchen darauf verteilen. Die Röstis im heißen Ofen 25 Minuten backen.
- 3** In der Zwischenzeit gefrorenen Spinat und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Kräuterfrischkäse, Zwiebelgranulat und Muskatnuss unterrühren und den Spinat ohne Deckel 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Nach Ende der Backzeit die Röstis mit dem Blech aus dem Ofen nehmen, einen zweiten Bogen Backpapier auflegen und die Röstis mit dessen Hilfe wenden.. Das alte, nun oben liegende Backpapier vorsichtig abziehen und die Röstis weitere 10 Minuten im Ofen backen, bis sie schön kross sind.
- 5** Die fertigen Sellerie-Süßkartoffel-Ofenröstis mit dem Rahmspinat anrichten.

Tipps

Der Rahmspinat schmeckt auch zu im Ofen geröstetem Kürbis herrlich oder mit vorgegarten Kohlrabiwürfeln, die in der Pfanne wie Bratkartoffeln gebraten werden. Ganz klassisch noch ein Spiegelei dazu, dann ist auch die Eiweißversorgung sichergestellt.