

Kartoffel-Lauch-Rösti mit Pflaumenchutney

Zutaten | 4 Portionen

Für das Pflaumenchutney:

10 Stück	Pflaumen, entkernt und geviertelt
1	kleine Zwiebel, fein gehackt
je 1 TL	Knoblauch und Ingwer, fein gehackt
1 Msp.	Six-Spice
5 EL	Sojasauce
5 EL	BBQ-Ketchup
3 bis 4 EL	Balsamicoessig
1 EL	Senf
1 Msp.	Piment d'Espelette
½ TL	Raz el Hanout
	Meersalz
	Pfeffer

Für die Rösti:

	Rohrzucker nach Geschmack
4	mehligkochende Kartoffeln, geschält
2	Eier
1	kleine Stange Lauch
4 bis 5 EL	Haferflocken
	Meersalz
	Pfeffer
etwas	frisch geriebenen Muskat
	Öl zum Ausbacken

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Für das Chutney die gehackte Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hellbraun anschwitzen.
- Sojasauce, Ketchup und Balsamicoessig einrühren und gut aufkochen.
- Die geviertelten Pflaumen und den Senf dazugeben und aufkochen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Nach Geschmack würzen. Zum Schluss mit Meersalz und Rohrzucker abschmecken und kaltstellen.

- **Rösti:** Mehligkochende Kartoffeln auf einer groben Reibe raspeln, leicht salzen und umrühren. Nach 10 Min. die Kartoffelmasse gut ausdrücken.
- Lauch in feine Streifen schneiden, in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und ausdrücken.
- Kartoffelmasse, Lauchstreifen, Eier und Haferflocken mischen, mit Meersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Portionsweise die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel zu kleinen Reibekuchen formen und beide Seiten in heißem Öl goldbraun braten.
- Rösti mit dem Pflaumenchutney anrichten.

Tipp:

Dazu schmeckt ein kräftiger Bergkäse.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 435 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
329 kcal	7 g	51 g	11 g	75 mg