

Mozarella-Rösti mit Tomate



Zutaten (2 Personen):

- 400 g Röstimasse (Fertigprodukt)
- 1 Kugel Mozzarella
- 2 Tomaten
- 1 handvoll Basilikum
- 1 Ei
- 2 EL Rapsöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Röstimasse in eine Schüssel geben und das aufgeschlagen Ei unterkneten.

Öl in einer großer oder zwei kleinen Pfannen erhitzen, die Röstimasse hineingeben, gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze etwa 6-8 Minuten braten.

Wenn sich am Rand eine goldgelbe Kruste gebildet hat, den Rösti mit Hilfe eines flachen Tellers wenden, wieder in die Pfanne gleiten lassen und ca. weitere 5 Minuten braten bis auch die Unterseite des Rösti goldbraun ist.

Inzwischen den Mozzarella und die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Rösti mit den Scheiben belegen und zugedeckt 2 Minuten garen, bis der Mozzarella leicht verlaufen ist.

Den Rösti abschließend mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit Basilikumblättern bestreut servieren.

Tipp:

Anstatt mit Basilikum schmeckt auch frischer Rucola sehr aromatisch zum Rösti.

Nährwertangaben: 572 kcal p.P., 29 g KH p.P.