

# Bunte Kartoffelrösti mit Ofengemüse und Tomatenquark

*Lies Dir das komplette Rezept durch, bevor Du beginnst!*

Kartoffelrösti	Ofengemüse	Tomatenquark
1 Stange Lauch	4 kleine Karotten	200 g Quark
2 kleine Karotten	10 Kirschtomaten	200 g Joghurt
500 g Kartoffeln	2 Zucchini	2 Tomaten
4 EL geriebener Käse	2 Stangen Lauch	2 EL Tomatenmark
2 Eier	4 Paprika	1 Spritzer Zitronensaft
2 EL Kartoffelmehl oder Speisestärke	2 Zwiebeln	4-5 Blätter Basilikum
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer, Paprikapulver
	6 EL Öl	
	Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer	



## Zubereitung: Ofengemüse

1. Karotten schälen, Paprika entkernen, Zwiebeln schälen. Paprika, Karotte und Zucchini in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden.
2. Die Zwiebeln in 6 Teile teilen, Tomaten halbieren und Pilze in 4 Teile teilen.
3. Den Knoblauch schälen und mit dem Öl pürieren
4. Kräuter grob hacken.
5. Bitte lass dir beim Einstellen des Ofens und beim rein- und rausschieben des Backblechs von einem Erwachsenen helfen!

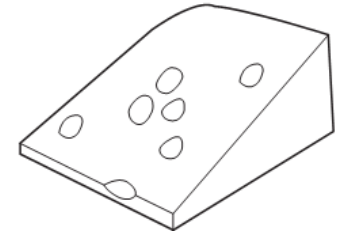


6. Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dies auf einem Blech im Ofen (mittlere Schiene) bei 220 - 250°C ca. 20 min. mit Alufolie abgedeckt backen. Danach 10 - 15 min. ohne Abdeckung backen.
7. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin nochmal abschmecken.

**Während das Gemüse im Ofen schmort, kannst du dich um den Tomatenquark kümmern:**

### Zubereitung: Kartoffelrösti

1. Den Lauch halbieren und in feine Ringe schneiden.
2. Die Karotten und Kartoffeln schälen und grob reiben. Anschließend die Masse kräftig auspressen.
3. Alle Zutaten vermengen und wenn nötig mit etwas mehr Stärke binden.
4. **Lass Dir bitte ab hier von einem Erwachsenen helfen!**
5. Abschmecken und dann kleiner Kugeln formen die in einer Pfanne mit etwas Öl wieder platt drücken.
6. Die platten Rösti bei ca. Stufe 5 der ungefähr 5 Minuten auf jeder Seite gold-braun braten



### Zubereitung: Tomatenquark

1. Die Tomaten vierteln und das weiche Kerngehäuse herausholen.
2. Die restlichen Tomaten in kleine Würfel schneiden.
3. Basilikum hacken und mit allen anderen Zutaten zu einer glatten Creme verrühren.
4. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
5. Nun alle Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver vorsichtig abschmecken (Benutze zum Würzen immer die Hände/Finger und keine Löffel oder direkt aus der Packung!)



**VIEL SPAß UND GUTEN APPETIT !**

