



# RÖSTI-LAUCH-KÜCHLEIN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**400 g**

**300 g** Mehlig(e) Kartoffel(n), geschält

**80 g** Butter

**400 g** Lauch, in feine Streifen geschnitten

Salz

Muskatnuss

Weisser Pfeffer

**400 g** Blätterteig

**1** Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heissluft vorheizen.
2. Einen Teil der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln dazugeben. Ein Rösti daraus formen, auf beiden Seiten goldgelb braten und würzen. Das Ganze wiederholen.
3. Lauch in der restlichen Butter leicht anschwitzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und köcheln lassen, bis der Lauch weich ist und die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Würzen und abkühlen lassen.
4. Die Rösti mit dem Lauch bestreichen. Blätterteig ausrollen und Kreise ausstechen, die ca. 4 cm grösser sind als die Rösti. Diese auf den Lauch legen und einschlagen. Leicht stupfen und mit Ei bestreichen.
5. Auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Convotherm ca. 10 Minuten backen.