



# RÖSTI-LAUCH-KÜCHLEIN (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**400 g**

**300 g** Pomme(s) de terre farineuses, pelée

**80 g** Beurre

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

Sel

Noix de muscade

Poivre blanc

**400 g** Pâte feuilletée

**1** Œuf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

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.