

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**50 Min.**

SAISON  
**Herbst**

HERKUNFT  
**Schweiz**

## KARTOFFEL-LAUCH-BLECH



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Die erweiterte vegane Ofenrösti ist ein einfaches Znacht für Singles oder Duos.

### ZUTATEN (2 PERSONEN)

400 g	Festkochende Kartoffeln	200 g	Kürbis
0.5 St	Lauch	2 EL	Olivenöl
		2 Pr	Salz

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C aufheizen. Kartoffeln, Lauch und Kürbis rüsten und mit einer Raffel in eine Schüssel schiebeln. Etwas Olivenöl zugeben, salzen und gut umrühren.
2. Kartoffeln und Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mind. 25 Min. backen, bis die Spitzen braun sind. Nach der Hälfte der Zeit Backgut etwas umrühren.

TIPP: Kürbis kann gut durch Karotten ersetzt werden.