

Jägerauflauf auf Rösti

Zutaten
(Für 1 Backplatte)

- 1 Zwiebel
- 500 g braune Champignons
- 1 Ei
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 400 g Crème fraîche
- 150 ml Sahne
- 200 g geriebener Käse
- 2 EL Panierbrot
- 1 TL Senf
- 2 EL grünes Pesto
- 2 EL Knoblauchpfeffer
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- ca. 750 g TK-Rösti-Ecken
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Das Hackfleisch zusammen mit einem Ei, Panierbrot, Knoblauchpfeffer, Senf und etwas Salz in eine Schüssel geben. Die Zwiebel fein würfeln, hinzufügen und alles zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Die Champignons mit einem Tuch säubern und halbieren.

2. Die Rösti leicht antauen lassen und auf der Backplatte mit etwas Abstand verteilen. Aus der Hackfleischmasse kleine, ungefähr golfballgroße Bällchen formen. Danach die Bällchen in die Zwischenräume zwischen den Rösti setzen. Anschließend die vorbereiteten Champignons gleichmäßig darüber verteilen.

3. Crème fraîche mit Sahne, grünem Pesto, Oregano und Thymian in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer glatten Creme vermischen. Die Kräutersoße gleichmäßig über die Backplatte geben. Anschließend den geriebenen Käse darüberstreuen. Die Jägerplatte bei 200 °C Umluft etwa 40 Minuten backen. Heiß direkt vom Blech servieren.

www.hoffmann-germany.de

BACKPLATTE

PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!
GRUPPE BEITRETEN



Die besten
CALLEKOCHT
Omas Rezepte