

Kartoffel-Karotten-Rösti aus dem Backofen

ca. 400 g Karotten

1 kg Kartoffeln

1 Zwiebel

schälen und putzen und zusammen mit

50g Bergkäse

fein raspeln, mit

1,5 TL Salz, Pfeffer, Muskat

würzen und mit

3 EL Olivenöl

vermischen, in der Hand kleine Häufchen formen und die Flüssigkeit etwas ausdrücken und auf 2 Backbleche setzen.

Im Backofen bei 180 – 190°C ca. 30 Min. bei Umluft backen.

Guten Appetit

24 Portionen

Energiewert

1550 Kcal gesamt

nach WeightWatchers

39 ProPoints gesamt

WeightWatchers-Fitformel

Kohlehydrate, gesundes Fett

geeignet zum

Sofort genießen

Viel Spass beim Nachkochen.

