

## **Judith's Röstiplatte**

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 6 SmartPoints

### **Zutaten:**

440 g geschälte, rohe Kartoffeln

3 Eier

1 rote Zwiebel, gewürfelt

150 g Katenschinken light gewürfelt

50 ml Milch 1,5% Fett

100 g Frischkäse light mit Kräutern 0,2 % Fett

50 g Emmentalerkäse

1 TL Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“, 1 TL Senf

Etwas Paprikapulver Edelsüß und etwas Albaöl oder Rapsöl zum fetten des Steins

Frischen Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Zuerst die Kartoffeln mit dem Spiralschneider (das Messer für Fettuccini wählen) in Spiralen schneiden und in die große Nixe füllen. Nun 1 TL „Nicht Fisch, nicht Fleisch“ Gewürz und etwas Paprikapulver daran geben und miteinander vermengen.

Jetzt den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann in der kleinen Nixe den Frischkäse mit den Eiern, dem Senf, dem Speck und den Zwiebeln vermengen.

Jetzt mit der groben Microplanereibe den Emmentalerkäse reiben und ebenfalls zu der Eimasse geben.

Nun ist wichtig dass ihr die Kartoffelmasse mit den Händen ausdrückt und mit der Eimasse vermischt.

Alles auf den großen, runden Stein geben und für ca. 45 Min auf dem unteren Rost backen. Am Ende der Backzeit den Schnittlauch in Ringe oben drauf streuen. Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺