

## Salsiccia-Montagnolo-Rösti auf Spinatbett mit Karotten-Wildpreiselbeer-Püree

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

#### Für die Rösti

100 g **Montagnolo**  
150 g Salsiccia  
400 g gekochte Kartoffeln  
(Sorte: vorwiegend festkochend)  
1 EL Olivenöl

#### Für das Spinatbett

300 g Babyspinat  
1 reife Avocado, gewürfelt  
1 EL Sonnen-blumenkerne  
1 EL Sesam

#### Für das Püree

300 g Karotten, geschält und in  
Scheiben geschnitten  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
EL Butter  
1–2 EL weißer Balsamicoessig  
EL Darbo Naturrein  
Wildpreiselbeeren Salz, Pfeffer,  
frisch gemahlen



### ZUBEREITUNG:

1. Karottenscheiben und Schalotten in Butter dünsten, bis sie sich leicht mit einer Gabel zerteilen lassen, dann salzen und pfeffern. Das weiche Gemüse durch eine Kartoffelpresse drücken oder im Topf stampfen, anschließend mit einem Kochlöffel das Wildpreiselbeeren unterheben und so lange rühren, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Mit Essig abrunden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Die gekochten Kartoffeln in einer Schüssel grob reiben, den Montagnolo zerkleinern und dazugeben. Mit dem Knethaken einer Küchenmaschine das Brät der Salsiccia, Kartoffeln und Montagnolo zu einer homogenen Masse verrühren. 12 kleine, flache Rösti formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti beidseitig goldgelb knusprig braten.
3. Babyspinat waschen, abtupfen und als Spinatbett auf den Tellern anrichten, darüber die gewürfelten Avocados, den Sesam und die Sonnenblumenkerne verteilen. Das Karotten-Wildpreiselbeer-Püree und die Salsiccia-Montagnolo-Rösti darauf anrichten.