

VEGANE KARTOFFELROSEN ZUM VALENTINSTAG



Die Kartoffelrosen sind ein herzhaftes Gericht, das ihr gut zum Valentinstag zubereiten könnt. Ihr könnt es kalt oder warm essen und es eignet sich gut zum Mitnehmen, zum Verschenken und zum Vorbereiten. Dazu könnt ihr noch einen leckeren veganen Joghurtdip machen, die Rosen ganz pur essen oder als Beilage zu einem Hauptgericht.

Blätterteig ist eh oft vegan, daher passt dieser sehr gut zu meinem Rezept.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Backofen auf 170 °C Heißluft vor. Schäle die Kartoffeln, wasche sie und hoble sie in ganz dünne Scheiben. Reibe den Knoblauch fein und hacke die Blätter des Rosmarins fein. Alternativ zum Rosmarinzweig kannst du auch getrockneten Rosmarin verwenden.



Tipp: Ich verwende mein Knoblauch- und Rosmarin-Olivenöl, so spare ich mir die Knoblauchzehe und den Rosmarinzweig.

TOMATENPASTE

Verrühre das Tomatenmark mit Salz, Pfeffer und Chili Olivenöl.

KARTOFFELROSEN

Verrühre die Kartoffeln mit dem Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in 12 gleichmäßige Streifen. Bestreiche die Blätterteigstreifen mit der Tomatenpaste und lege die Kartoffelscheiben gefächert darauf. Falls die Kartoffeln sehr groß sind, kannst du sie halbieren und sie mit der geraden Schnittfläche nach unten auf die Streifen legen. Rolle die Kartoffelrosen schön auf. Fette eine Muffinform mit etwas Olivenöl, lege die Kartoffelrosen hinein und öffne sie leicht mit den Fingern. Backe die Kartoffelrosen im Backofen bei 170 °C Heißluft für etwa 30 Minuten. Achte darauf, dass die Rosen nicht zu dunkel werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KARTOFFELROSEN:

- 300 g** Kartoffeln (geschält)
- 3 EL** Olivenöl
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Rosmarin
- 1 TL** Thymian (getrocknet)
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer

TOMATENPASTE:

- 100 g** Tomatenmark
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 TL** Chili Olivenöl

ZUM BELEGEN:

- 1** veganer Blätterteig