

Gemüse Rezepte

Gemüse Rösti

Anzahl: Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Normal, Pfanne, Rösti

400 g	Pellkartoffeln vom Vortag	Salz
1/4 Teel.	Salz	Pfeffer
	Öl oder Butterschmatz	1 Essl. Butter oder Margarine
100 g	Rosenkohl	-(evtl. mehr)
100 g	Lauch	Schnittlauch
100 g	Möhren	Petersilie

Kartoffeln pellen, auf einer sehr groben Röstireibe raffeln, salzen. Gemüse putzen, Rosenkohl halbieren, Lauch in Ringe, Möhren in Streifen schneiden. Das Gemüse mit 1 Tasse Wasser und wenig Salz zum Kochen bringen und in ca. 10 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 knapp weich kochen. Die Hälfte für die Garnitur warm stellen. Fett in einer möglichst beschichteten Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 warm werden lassen. Die halbe Kartoffelmenge hineingehen, flachdrücken, das Gemüse darauf verteilen, mit den restlichen Kartoffeln bedecken, den "Röstikuchen" mit einem Bratenwender flach zusammendrücken, einen Deckel auf die Pfanne legen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 in ca. 15 Minuten goldgelb braten; Zum Wenden die Rösti auf einen Teller stürzen, vorsichtig in die Bratpfanne zurück gleiten lassen, in 15 Minuten offen goldgelb braten.

Margarine oder Butter in einem Topf warm werden lassen, Petersilie und Schnittlauch gehackt zugeben, das restliche Gemüse hinein geben, kurz erhitzen. Rösti auf eine Platte geben und das Gemüse darauf anrichten.