

Vegetarische Rezepte

Gemüse Rösti

Gattung: Gemüse, Kartoffeln, Pfanne

400 g	Pellkartoffeln vom Vortag	100 g	Möhren
1/4 Teel.	Salz		Salz, Pfeffer
Ö	Liter oder Butterschmalz	1 Essl.	Butter oder Margarine
100 g	Rosenkohl		Schnittlauch
100 g	Lauch		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 knapp weich kochen. Die Hälfte beiseite warm stellen.

Fett in einer möglichst beschichteten Pfanne warm werden lassen. Die halbe Kartoffelmenge hinein geben, flach drücken, das Gemüse darauf verteilen, mit den restlichen Kartoffeln bedecken, den Röstikuchen mit einem Bratenwender flach zusammendrücken, einen Deckel auf die Pfanne legen und 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.

