

Kartoffel-Gemüse-Rösti auf Tomaten- Zucchini-Ragout



Zutaten für 4 Personen:

650 g geschälte dicke Kartoffeln (bissfest gekocht und gut abgekühlt)

200 g feine Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie)

Fertige Rohkostmischung

3 Eier

2 EL Mehl (oder Kartoffelpüree Pulver)

2 EL feingehackter Schnittlauch

Sonnenblumen – oder Rapsöl zum Ausbacken

4 mittelgroße Zucchini (gelb und grün), grob gewürfelt

1 Gemüsezwiebel, grob gewürfelt

4 schöne feste Fleischtomaten gewürfelt (oder Kirschtomaten halbiert)

je eine rote und gelbe Paprika, geputzt und grob gewürfelt

2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl

2 EL Sojasauce

Frischer, gezupfter Basilikum, in feine Streifen geschnitten



Zubereitung :

Gut ausgekühlte Kartoffeln (am besten vom Vortag) auf einer Kastenreibe grob raspeln (reiben).

Gemüwestreifen je nach Stärke evtl. kurz blanchieren (in kochendem Wasser einmal kurz aufkochen und unter kaltem Wasser in einem Sieb abschütten).

Kartoffelmasse mit den Gemüwestreifen, den verquirlten Eiern, dem Mehl und dem Schnittlauch gut mischen.

Je nach Kartoffelkochtyp ein weiteres Ei oder wenig Püreepulver zugeben.

Am besten einen Probereibekuchen mit 5 cm Durchmesser von beiden Seiten in heißem Öl backen.

Wenn die Masse gut hält, dann die gesamte Masse formen, fertig backen, auf Küchencrepe kurz abtropfen lassen und auf das Backblech legen. Im Backofen bei 160°C kurz vor dem Servieren 5 Minuten backen.

Zwiebelwürfel in Olivenöl hell anschwitzen. Geschnittene Paprika- und Zucchiniwürfel zugeben und unter Rühren leicht anbraten.

Mit Sojasauce ablöschen und Tomatenwürfel zugeben.

Unter gelegentlichem Rühren bissfest garen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Frühlingszwiebeln und frischen Basilikum zugeben

Tipp:

Zu diesem Gericht passt sehr gut gebratene Lammkoteletts oder auch einfach eine leckere Bratwurst. Zu Not – wenn es schnell gehen muss, fertige Reibekuchenmasse nutzen, unter die nach Belieben Gemüwestreifen untergemischt werden können.

Zubereitungszeit: 30 -35 Minuten

