

Gemüserösti vom Blech

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

600 g Kartoffeln, geschält gewogen

200 g Karotten, geschält gewogen

200 g Zucchini

1 Zwiebel

3 EL Olivenöl

1 TL Thymianblättchen

1 TL Salz

wenig Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Karotten schälen und an der Röstiraffel grob reiben. Zucchini ebenfalls an der Röstiraffel grob reiben.

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Kartoffeln, Gemüse und Zwiebel in eine Schüssel geben, mit dem Öl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Olivenöl, zum Einfetten

Kuchenblech mit Öl grosszügig einfetten. Kartoffelmischung auf dem vorbereiteten Kuchenblech verteilen, leicht andrücken. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

PizzaPlus 200 °C während 17 Min.

Tipps

Aus der Kartoffelmischung können auch vier kleine Rösti auf dem Kuchenblech geformt werden anstelle einer grossen Rösti.



Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021

