

Wurzel-Röstis mit in Apfelwein geschmortem Gemüse

Für 4 Personen

Röstis:

50 g Karotte	50 g Pastinake	150 g Kartoffeln
60 g Mehl	1 Ei	10 g Parmesan
Öl	Salz	Pfeffer

Gemüse:

50 g Zucchini	50 g Paprika, gelb	50 g Zwiebeln, rot
10 Kirschtomaten	20 g Butter	8 cl Apfelwein
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

Kräuter:

0,5 Zitrone	1 Handvoll Kräuter, gezupft	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Röstis:

Karotte, Pastinake und Kartoffeln schälen und raspeln. Das Mehl mit dem Ei verquirlen und mit den Wurzelraspeln vermischen. Mit fein geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken und dann kleine dünne Röstis in heißem Öl knusprig braun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Gemüse:

Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Kirschtomaten waschen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in der Butter anbraten und mit Apfelwein ablöschen. Sobald das Gemüse schön weich und fast musig ist, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die gezupften Kräuter mit Zitronensaft, Salz und Olivenöl marinieren. Einen Röstli in der Mitte eines Teller platzieren. Etwas vom Schmorgemüse auf dem Röstli anrichten und auf einer Seite etwas runter laufen lassen. Einen zweiten Röstli an das Gemüse lehnen, so dass ein Burger entsteht und das Gemüse schön zu sehen ist. Die marinierten Kräuter um den Röstiburger anrichten.

Sarah Wiener am 05. März 2010