

Gemüseschnitten



für 4
Personen
ca. 25 Min.
vegetarisch

ZUTATEN

Gemüseschnitten

je 350 g **Rüebli und Kohlrabi**, an der Röstiraffel gerieben
800 g **fest kochende Kartoffeln**, grob gerieben
1 **Zwiebel**, fein gehackt
6 EL **Paniermehl**
3 EL **Mehl**
3 **Eier**
1 Bund **glattblättrige Petersilie**, fein gehackt

1.5 TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

Rüebli Sauce

3 dl **Gemüsebouillon**
250 g **Rüebli**, in Würfeli
1 dl **Rahm**
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Gemüseschnitten

Alle Zutaten bis und mit Petersilie in einer Schüssel sehr gut mischen, würzen. Gemüsemasse in einem mit Backpapier belegten Blech rechteckig ca. 28x36cm ausstreichen.
Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Temperatur auf 220 Grad erhöhen (nur Oberhitze oder Grill). Gemüsemasse in der oberen Hälfte des Ofens ca. 5 Min. fertig backen, in 16 Rechtecke von je ca. 7x9 cm schneiden.

Rüebli Sauce

Bouillon aufkochen, Rüebli begeben, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Mit der Bouillon pürieren, Rahm darunterühren, Sauce würzen, zu den Gemüseschnitten servieren.

(Quelle: www.bettybossi.ch)