



Gemüserösti

von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 30 Personen

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/gemuse-rosti-10000076/>

3.75 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln im siedenden Wasser ca. 20 Min. weich kochen. Gschwellti noch heiss schälen, auskühlen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.
1.5 kg Zucchini (g)	
1.5 kg Sellerie	Dazuraffeln
90 g Sonnenblumenkerne	In der Pfanne anrösten
15 EL Öl	Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffel-Gemüsemischung dazugeben und 5min unter Rühren anbraten. Geröstete Sonnenblumenkerne dazugeben. Dann zu einer Rösti formen und ca 15min goldbraun braten. Würzen, wenden, und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten.

ACHTUNG: Kartoffeln am Vortag kochen.