Gemüserösti von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 5 Personen

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

625 g Kartoffeln festkochend	Kartoffeln im siedenden Wasser ca. 20 Min. weich kochen. Gschwellti noch heiss schälen, auskühlen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.
250 g Zucchetti (g)	
250 g Sellerie	Dazuraffeln
15 g Sonnenblumenkerne	In der Pfanne anrösten
2.5 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.