



Gemüseschnitten

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 40 Min.
Ergibt 16 Stück



Gemüseschnitten

je 350 g Rübli und Kohlrabi, an der Röstiraffel gerieben

800 g fest kochende Kartoffeln, grob gerieben

1 Zwiebel, fein gehackt

6 Esslöffel Paniermehl

3 Esslöffel Mehl

3 Eier

1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt

1½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Alle Zutaten bis und mit Petersilie in einer Schüssel sehr gut mischen, würzen. Gemüsemasse in einem mit Backpapier belegten Blech rechteckig ca. 28×36 cm 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. 7×9 cm schneiden.

Rüebliauce

3 dl Gemüsebouillon

250 g Rübli, in Würfel

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

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

Pro Person: 15 g Fett, 16 g Eiweiss, 64 g Kohlenhydrate, 1897 kJ (453 kcal)