



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW02 | 2022

# Gemüse-Rösti mit Tomaten-Zucchini-Ragout

4 Portionen

## Zutaten

### Für die Rösti

- 650 g dicke Kartoffeln
- 75 g Möhren
- 75 g Porree
- 75 g Sellerie
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- 2 EL Schnittlauch oder Lauchzwiebelgrün
- Sonnenblumen- oder Rapsöl

### Für das Ragout

- 600 g Zucchini
- 1 Gemüsezwiebel
- 500 g Romatomen
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Sojasoße
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Festkochende Kartoffeln schälen, bissfest garen (ca. 30 Minuten), gut auskühlen lassen und mit einer Reibe grob raspeln. Möhren, Porree und Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Eier verquirlen und mit der Kartoffelmasse, den Gemüsestreifen, dem Mehl und dem fein geschnittenem Lauchzwiebelgrün oder Schnittlauch gut mischen.

Die Masse in handtellergroße Portionen aufteilen und in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten ausbacken, auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und auf ein Backblech legen. Nun im Backofen bei 160 °C für 5 Minuten backen.

Die Zwiebel, die Paprika, die Zucchini und die Tomaten in Würfel schneiden.

Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, anschließend Paprika und Zucchini hinzugeben und unter Rühren leicht anbraten. Danach das Gemüse mit Sojasoße ablöschen und die Tomatenwürfel zugeben.

Unter gelegentlichem Rühren bissfest garen und mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zum Ragout geben.