

Kartoffel-Gemüse-Rösti für 3-4 Personen

- 600 g Kartoffeln
- 1 Sellerie-Knolle (frisch)
- 4 mittelgroße Möhren
- 1 Stange Porree
- 1 TL Thymian frisch
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Paniermehl/Mehl
- Meersalz, Pfeffer bunt, Paprikapulver, Muskatnuss

Gesund genießen!
Gemüse mit Geschmack!

Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Die Kartoffelmasse kräftig ausdrücken, am besten geht dies durch ein sauberes Küchentuch. Möhren, Sellerie ebenfalls waschen, putzen und raspeln. Porree waschen und in sehr feine streifen schneiden. Eier etwas verquirlen.

Das gesamte geraspelte und geschnittene Gemüse mit verquirltem Ei, Paniermehl, Olivenöl, Thymian und Gewürzen vermengen. Alles so vermengen das ein richtiger schöner Röstiteig entsteht, eventuell noch einmal abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf nun ca. 20 Rösti mit Hilfe von 2 EL geben. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen, nach 15 Minuten einmal wenden, oder in einer Pfanne mit etwas Öl jede Seite goldbraun ausbacken.

Etwas Senf, Ketchup oder Grillsauce auf dem Teller gibt noch eine würzige Note.

PORREE-Käse-Cremesuppe für 2 Personen

- 400g Porree(Lauch) (2 Stangen)
- 1l Wasser
- 1 Brühwürfel o. 1 EL Pulver
- 1 TL Salz
- → 15 min. kochen lassen
- Mehlschwitze mit 30ml (6 EL) Olivenöl oder Rapsöl + 1 Tasse Mehl
- → mit 1l Brühe vom gekochten Porree auffüllen
- etwas Honig oder Zucker dazugeben.
- Jetzt den gekochten Porree und ca. **100g (Kräuter-) Schmelzkäse** hinzugeben
- Noch deftiger wird es mit angebratenem, gewürztem **Hackfleisch, ca. 200g**

Dazu passt ein Fladenbrot oder Baguette zum Dippen.

Mehr Rezepte und Infos auf:
→ **www.gourmet-gaertnerei.de**

Verkaufszeiten:

Do. Elsdorf, Ab-Hof-Verkauf, 14.30-18.30 Uhr
Fr. Zeven, Wochenmarkt, 8.00-12.30 Uhr
Sa. Scheessel, Wochenmarkt, 8.00-12.30 Uhr

Viel Spaß beim Kochen, mit leckerem Gemüse der Gourmet-Gärtnerei.