VEGGIE RONDO, GERÖSTETE RÜEBLI UND KARTOFFELSTOCK

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 1 H. | EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Veggie Rondo

1 Bund Baby Rüebli (ca. 400 g)

1 Bund glatte Petersilie

1 rote Zwiebel

1 Zitrone

500 bis 600 g mehlige Kartoffeln

75 ml pflanzliche Milch

50 g natives Olivenöl extra und Frittieröl

Gönn dir ein feines Geschmackstrio mit unserem Veggie Rondo, gerösteten Rüebli und lockerem Kartoffelstock.

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gleich grosse Stücke schneiden. In kochendem Wasser etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind, dann abgiessen und eine Weile ohne Deckel dämpfen lassen.

2. Kartoffelstock zubereiten

Die Milch erhitzen und die Kartoffeln glatt pürieren. Die Milch nach und nach unter Rühren mit einem Schneebesen zu den Kartoffeln geben, sodass sie schaumig werden.

3. Rüebli im Ofen kochen

Die Rüebli waschen und die Spitzen abschneiden. Dicke Rüebli längs schneiden und nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Alufolie abdecken und etwa 15 Minuten backen. Anschliessend die Folie entfernen und weitere 10 Minuten rösten.

4. Vinaigrette vorbereiten

Für die Vinaigrette Zwiebel und Petersilie fein hacken. Mit dem Öl und dem Saft einer halben Zitrone vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Das Veggie Rondo kochen und servieren!

Die Veggie Rondo gemäss den Anweisungen auf der Packung kochen. Mit Kartoffelstock und gerösteten Rüebli servieren. Die Vinaigrette über die Rüebli giessen.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE