



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

GEMÜSEBURGER

4 Personen

Zutaten:

- 2/3 Teile mehlig kochende Kartoffeln
- Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi
- Brokkoli, Zucchini, Lauch, Zwiebeln und Sellerie
- 3 Eier
- Traubenkernöl
- Salz/Pfeffer/Zucker
- Gemüsebrühe
- Rote Beete
- Himbeeressig
- Pastinaken

So wird's gemacht:

Kartoffeln und Gemüse putzen, ggf. schälen, auf der Röstireibe reiben, Eier zugeben, vermischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Handtellergröße Rösti formen und in wenig Öl knusprig braun braten. Rote Beete schälen und mit einem „Gemüsespirali“ zu Spaghetti verarbeiten. Mit Traubenkernöl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren. Pastinaken schälen, klein schneiden, in Gemüsebrühe garen und mit einem Standmixer zu Püree verarbeiten.

Zum Anrichten, etwas Pastinakenpüree auf den Burger geben, ein Salatblatt auflegen, wieder einen Rösti, etwas Püree, Salat, Rösti und obenauf die Rote Beete Spaghetti.