

August-Rezept
Fleisch



In 65 Minuten
auf dem Tisch



2148 kJ
513 kcal p. P.

Grillschnecken mit Gemüse-Rösti



FL-1/W 32-35/09



Mix
SQ5-COC-21279
© 1996 FSC

coop

Für mich und dich.

Zutaten für 2 Personen

1 kleine Zwiebel

1½ dl Tomatensaft

1 TL Tomatenpüree

1 TL Apfelessig

½ TL Zucker, ¼ TL Salz

2 Prisen Cayennepfeffer

200 g festkochende Kartoffeln

1 Rüebli (ca. 100 g)

1 Zucchini (ca. 150 g)

30 g getrocknete Tomaten in Öl

¾ TL Salz, 1 EL Erdnussöl

2 Grillschnecken

1



Für die Sauce Zwiebel fein hacken, mit Tomatensaft, Tomatenpüree, Essig und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, würzen, auskühlen.

2



Kartoffeln und Gemüse an Röstiraffel reiben. Tomaten abtropfen, in Streifen schneiden. Alles mischen, salzen, zu 4 runden (ca. 6 cm Ø) Rösti formen, auf mit gefettetem Backpapier belegtes Blech (ca. 26 cm Ø) legen.

3



Gas-/Holzkohlen grill: Rösti im Blech bei mittlerer Stufe/Glut zugedeckt ca. 25 Min. grillieren, Rösti wenden. Grillschnecken dazulegen, beidseitig je ca. 10 Min. grillieren. Wurst und Rösti mit Sauce servieren.

EINKAUF SZETTEL



Zucchini



Rüebli



Coop Kartoffeln,
festkochend, 2 kg



Bell Grillschnecken,
2 x 130 g



Saclà getrocknete
Tomaten, in Öl
eingelegt, 280 g



Dôle de
Salquenen AOC
Les Dailles

Unser Weintipp

Herkunft:
Schweiz (Wallis)

Traubensorte:
Pinot Noir

Charakter:
Granatrot, beerige
Nase mit würzigen
Komponenten, im
Gaumen fruchtig
mit ausgeglichenem,
kräftigem Körper;
langer und würziger
Abgang

Coop verkauft keinen
Alkohol an Jugend-
liche unter 18 Jahren.

Was Sie ausserdem benötigen: ■ Zwiebel ■ Tomatensaft ■ Tomatenpüree
■ Apfelessig ■ Zucker ■ Salz ■ Cayennepfeffer ■ Erdnussöl

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



BELL GRILLSCHNECKEN...

Wer möchte schon darauf verzichten, einen lauen Sommerabend zusammen mit Freunden beim Grillieren zu verbringen? Grillieren und gemütliches Beisammensein erhöht das Wohlbefinden und lässt uns den Sommer auch zu Hause so richtig auskosten. Sie erinnern sich: Für den gelun-

genen Grillabend hat Bell ein paar saubere Tipps bereit unter www.bell-games.ch. Heute ist das Grillangebot um eine Wurst grösser geworden: die Grillschnecke, eine darmlose Wurst, die dank einem brandneuen Produktionsverfahren ein ganz besonderes Essvergnügen bereitet.