



Kartoffel–Zucchini–Rösti mit Ei

REZEPT

Zutaten für 2 Portionen:

250g Gekochte Kartoffeln
120g Zucchini
80g Karotten
70g Geriebener Käse
30g Mehl
3 Eier
Pflanzenöl zum Ausbacken
Salz, Pfeffer, frische Kräuter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und fein raspeln. Zucchini waschen, Karotten schälen, die Enden jeweils abschneiden und beides fein raspeln. Geraspeltetes Gemüse in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Den geriebenen Käse, frisch gehackte Kräuter, 1 Ei und das Mehl zufügen und nochmals gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut miteinander vermengen. 1 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, jeweils einen gehäuften Esslöffel Röstimasse hineingeben, flach drücken und beidseitig knusprig anbraten. Eine Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl erhitzen und die übrigen zwei Eier darin zu Spiegeleiern braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertigen Rösti auf den Tellern stapeln und mit dem Spiegelei garnieren und warm genießen.

Tipp:

Man kann die Rösti im Backrohr bei 100°C auf Tellern bis zum Servieren warmhalten.