



Kartoffel - Zucchini- Rösti mit Schnittlauch Crème fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft leckere Alltagsküche, preiswert, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Kartoffel - Zucchini- Rösti:
- 400 g gekochte Pellkartoffeln, grob geraffelt
- 250 g Zucchini
- 8 - 12 Scheiben magerer Speck
- Salz, Pfeffer
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Für die Schnittlauch Crème fraiche :
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 2 El Milch
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die in Salzwasser mit etwas Kümmel nicht ganz gar gekochten Kartoffeln pellen und auskühlen lassen.

Schritt3

Grob raspeln, ebenfalls die Zucchini und mit den Händen gut ausdrücken. Mit den Kartoffelraspeln

mischen, salzen und pfeffern.

Schritt4

Ca. 2 Esslöffel Masse in heißes Butterschmalz geben, flach drücken und ca. 2 min. von jeder Seite knusprig heraus braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Die Schnittlauch Crème fraiche:

Schritt6

Crème fraiche und 2 El Milch glatt rühren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und den gehackten Schnittlauch unterheben.

Schritt7

Den Speck in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett, bei mäßiger Hitze von beiden Seiten kross heraus braten, ebenfalls auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

3 - 4 Kartoffel - Zucchini- Rösti anrichten und den Speck drum herum geben, in die Mitte einen El Schnittlauch Crème fraiche placieren.

Schritt10

Gern umlege ich die Rösti mit einem Fels - oder Frisèe Salat in French Dressing.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** preiswert, schmeckt der ganzen familie, schnittlauch crème fraiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-zucchini-roesti-mit-schnittlauch-creme-fraiche/>