



# 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/>