

Kartoffel-Zuccetti-Rösti

Kartoffel-Zuccetti-Rösti

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [19.04.2017](#)

Creation [Rolf Gilgen](#)

500 g Kartoffeln schälen, raffeln, in eine Schüssel geben

300 g Zuccetti waschen, raffeln, beifügen

1 Zwiebel fein hacken, beifügen

1 KL Salz, wenig Pfeffer zugeben, mischen

1 EL Butter in der Bratpfanne erhitzen. Kartoffel-Gemüse-Mischung zugeben, bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 15 Minuten leicht braten,

zu einem Kuchen formen, auf mittlerer Stufe beidseitig 5 bis 10 Minuten goldbraun braten