Rezept

Käse-Rösti mit Pizzakäse

Ein Rezept von Käse-Rösti mit Pizzakäse, am 26.04.2024

Zutaten

- **1** große vorwiegend festkochende Kartoffel (ca. 150 g)
- **1** Ei (Größe M)
- Pfeffer
- **3 EL** geriebener Pizzakäse (aus der Tüte)
- **1** kleiner Zucchino (ca. 100 g)
- **2 EL** gehackte Basilikumblättchen
- Salz
- **1 TL** Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1-2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Kartoffel waschen und schälen. Den Zucchino waschen und putzen. Beides auf der Gemüsereibe grob raspeln. Die Gemüseraspel in einer Schüssel mit Basilikum, Ei und je 3-4 Prisen Salz und Pfeffer vermischen.

2. In einer beschichteten Pfanne (ca. 20 cm Ø) 1 TL Öl erhitzen. Die Gemüsemischung gleichmäßig darin verstreichen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-6 Min. braten. Die Pfanne mit Deckel umdrehen. Wieder auf den Herd stellen und den Rösti vorsichtig vom Deckel in die Pfanne gleiten lassen. Den Rösti auf der zweiten Seite zugedeckt weitere 4-5 Min. braten.

3. Den Pizzakäse auf den Rösti streuen und zugedeckt in 2-3 Min. schmelzen lassen. Den Rösti mit einem Pfannenwender etwas anheben und vorsichtig auf einen Teller gleiten lassen. Sofort servieren.