

Rezept

## Rösti-Burger mit Rucola

Ein Rezept von Rösti-Burger mit Rucola, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>250 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1</b> Schalotte
<b>1 Zweig</b> Thymian	<b>1 EL</b> Mehl
<b>1</b> Eigelb	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Tomate (ca. 70 g)
<b>25 g</b> Rucola	<b>20 g</b> junger Pecorino
<b>1 1/2 EL</b> Olivenöl	<b>2 TL</b> Salatmayonnaise

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 17 g F, 8 g EW, 25 g KH

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, trocken tupfen und grob raspeln. Falls sich dabei Flüssigkeit bildet, diese ausdrücken und abgießen. Schalotte schälen, fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln. Blättchen abzupfen und mit Kartoffeln, Schalotte, Mehl und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Grill vorheizen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen, trocken schütteln und von groben Stielen befreien. Pecorino hobeln oder reiben. Die untere Grillfläche mit Öl bestreichen. Kartoffelmasse in vier Portionen mit Abstand darauf verteilen. Jeweils mit Öl beträufeln. Grill schließen. Puffer 10-12 Min. grillen.
3. Auf die Hälfte der Kartoffelpuffer je 1 TL Mayonnaise und etwas Pecorino geben. Mit je 1-2 Tomatenscheiben belegen, würzen. Rucola und übrige Kartoffelpuffer darauf verteilen. Mit übrigem Pecorino garnieren.