

Rezept

# Schicht-Brägele

Ein Rezept von Schicht-Brägele, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Petersilie	Salz
Pfeffer	getrockneter Oregano
Zimtpulver	<b>800 g</b> fest kochende Kartoffeln
<b>3 EL</b> neutrales Öl	<b>250 g</b> Zucchini
<b>250 g</b> Tomaten	1/2 Bund Basilikum
<b>100 g</b> Feta	<b>100 g</b> Schmand (24 %)
<b>100 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 390 kcal, 26 g F, 11 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Petersilie waschen, Blättchen fein hacken. Mit 2 TL Salz, etwas Pfeffer, 1 Msp. Oregano und 1 Prise Zimt mischen.
2. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Öl in einer großen beschichteten Deckelpfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Mit etwas Würzmix bestreuen und bei kleiner Hitze zugedeckt schmoren.
3. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden, in die Pfanne schichten und würzen. Tomaten waschen, ohne Stielansätze klein schneiden, einschichten, ebenfalls würzen. Alles zugedeckt 15 Min. garen.
4. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blätter grob hacken, mit Feta, Schmand und Sahne pürieren. Auf den Schicht-Brägele verteilen und alles noch 5-10 Min. weitergaren.