

Rezept

Zucchini-Rösti-Kuchen

Ein Rezept von Zucchini-Rösti-Kuchen, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|----------------------------|
| 700 g festkochende Kartoffeln | Salz |
| 200 g Zucchini | 1 Zwiebel |
| 8 Zweige Thymian (ersatzweise 3 TL getrockneter) | 200 g Crème fraîche |
| 3 Eier | schwarzer Pfeffer |
| 1 TL edelsüßes Paprikapulver | Butter für die Form |
| 100 g Emmentaler | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in einem Topf mit 1 l leicht gesalzenem Wasser aufkochen und je nach Größe zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. nicht ganz gar kochen. Abgießen und mindestens 4 Std. abkühlen lassen.
2. Ofen auf 200° vorheizen. Zucchini waschen, putzen und auf der Gemüsereibe grob raspeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und auf einer Reibe ebenfalls grob raspeln. Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kartoffeln, Zucchini, Zwiebel und Thymian locker mischen.
3. Crème fraîche mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Die Mischung vorsichtig unter die Kartoffelmasse mischen. Eine ofenfeste Gratinform (Ø 26 cm) mit Butter ausstreichen. Die Kartoffelmasse darin verteilen. Im heißen Ofen (Umluft 180°) auf der 2. Schiene von unten 40-45 Min. backen.
4. Inzwischen den Käse entrinden, nicht zu fein reiben und nach 30 Min. auf den Röstikuchen streuen.