Kartoffel-Zuccetti-Rösti

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: <u>19.04.2017</u>

Creation Rolf Gilgen

500 g Kartoffeln schälen, raffeln, in eine Schüssel geben

300 g Zucchetti 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

1/1