Erdäpfel-Zucchini-Rösti

Zum Anbeißen: köstliche Erdäpfel-Zucchini-Rösti, in diesem Rezept mit einem leckeren Joghurt-Dip.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

0.5 kg	Erdäpfel (festkochend)
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zucchini
120 g	Speck
3 EL	Sauerrahm
210 g	Schnittkäse
1 Becher	Joghurt
1 Prise	Majoran
1 Bund	Kräuter (nach Wahl)
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Das **Erdäpfel-Zucchini-Rösti** ist eine Kartoffelspezialität aus der Deutschschweizerischen Küche. Zucchini grob reiben, dann Erdäpfel waschen und schälen. Erdäpfel und den Schnittkäse reiben und Speck in feine Würfel zerschneiden. Käse, Speck, Majoran, Eier und Erdäpfel in einer Schüssel gründlich vermengen.

2. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Masse mit einem Löffel hineingegeben und flach drücken. Rösti circa 5 Minuten auf der einen Seite goldbraun backen und 3 Minuten von der anderen Seite.

3. Sauerrahm, Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Salz sowie frisch gehackte Kräuter zu einem

frischen und herzhaften Dip verrühren.

Tipp

Den frischen Dip in eine kleine Schale füllen und gemeinsam mit den Erdäpfel-Zucchini-Rösti servieren.