

Saftige Zucchini-Rösti mit Osso Collo und pochiertem Kräuter-Ei



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Rösti:

2 Zucchini (ca. 400 g)
1 Knoblauchzehe
2 EL Sonnenblumenkerne
2 Eier
50 g geriebener Bergkäse
50 g Haferflocken
50 g griffiges Weizenmehl

Topping:

150 g Reiter Osso Collo
150 g Crème fraîche
2 Tassen Gartenkresse
2 EL Olivenöl

Ei:

4 Eier (M)
2 EL neutraler Essig

Etwas Butterschmalz zum Ausbacken
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Zucchini raspeln, mit 1 TL Salz vermengen und 15 Minuten rasten lassen. Anschließend mit den Händen sehr gut ausdrücken. Knoblauch pressen und Sonnenblumenkerne grob hacken.
2. Zucchini in einer Schüssel mit Knoblauch, Sonnenblumenkernen, Eier, Käse, Haferflocken und Mehl mischen und Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Masse zum Abtropfen kurz auf ein Sieb geben und nochmals gut ausdrücken.
4. Aus der Masse 8 Rösti formen und diese in einer großen Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen und warmstellen.
5. In einem Topf ausreichend Wasser mit dem Essig aufkochen. Mit einem Schneebesen kräftig Rühren, die Eier aufschlagen und sofort in das Wasser geben. Hitze auf kleine Stufe reduzieren und die Eier 6 Minuten pochieren.
6. Die Rösti mit Crème fraîche bestreichen, mit Osso Collo und je einem pochierten Ei belegen.
7. Abschließend mit Kresse und etwas schwarzem Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

REITER Tipp:

Wem pochierte Eier zu aufwendig sind, kann auch einfach, gekochte 5-Minuten-Eier verwenden.