

# 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.**