

Rezept

Kürbis-Rösti mit Kräuterquark

Ein Rezept von Kürbis-Rösti mit Kräuterquark, am 01.06.2026

Zutaten

3-4 große Kartoffeln	300 g Kürbis (z. B. Hokkaido)
2 Eier	Salz
Pfeffer	geriebene Muskatnuss
2 EL Öl	3 EL gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch)
250 g Speisequark	4-5 EL Milch
1/2 Bio-Limette	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln und Kürbis schälen und grob raspeln.

2. Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren, Raspel unterrühren.

3. Öl in zwei beschichteten Pfannen erhitzen und darin zwei große Rösti von beiden Seiten goldbraun braten.

4. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken, mit Quark und Milch verrühren.

5. Limette heiß abwaschen und abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen, beides unter den Quark rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Rösti anrichten.