

Rezept

Kürbis-Kartoffel-Rösti

Ein Rezept von Kürbis-Kartoffel-Rösti, am 19.04.2024

Zutaten

1 Stück Muskatkürbis (ca. 400 g)	2 große vorwiegend festkochende Kartoffeln (ca. 350 g)
1 Zwiebel	8 Zweige Thymian
1 EL Mehl	1 Ei
Salz	Pfeffer
Cayennepfeffer	2 EL Butter
1 EL neutrales Öl	75 g mittelalter Bergkäse (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 32 g F, 20 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Die Kürbiskerne mitsamt dem weichen Fruchtfleisch mit einem Löffel aus dem Kürbis schaben und den Kürbis schälen. Die Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel schälen. Den Kürbis, die Kartoffeln und die Zwiebel grob in eine Schüssel raspeln. Falls sich dabei Flüssigkeit bildet, diese ausdrücken und abgießen.
2. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und unter die Kürbis-Kartoffel-Raspel rühren. Das Mehl und das Ei dazugeben, alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer abschmecken.
3. In der ofenfesten Pfanne ½ EL Butter mit dem Öl erhitzen. Die Kürbismischung einfüllen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten, bis die Masse gut zusammenhält und goldbraun ist. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Rösti auf einen Teller stürzen und wieder in die Pfanne gleiten lassen. ½ EL Butter dazugeben und die Rösti nochmals ca. 5 Min. braten.
4. Inzwischen den Käse grob raspeln und auf die Rösti streuen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Rösti ca. 5 Min. im heißen Ofen (Mitte) garen, bis der Käse leicht angeschmolzen ist. Die Rösti vierteln und servieren. Dazu schmeckt ein knackiger Blattsalat.