

Rezept

# Kürbis-Rösti mit Kräuterquark

Ein Rezept von Kürbis-Rösti mit Kräuterquark, am 28.09.2023

## Zutaten

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