

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Trombolino

Für 2 Personen als Hauptmahlzeit

200 g Kürbisfleisch

300 g mehlig kochende Kartoffeln

1 kleiner Lauch (80 g) oder 1 mittelgrosse Zwiebel

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

frischer Thymian

4-6 EL Olivenöl extra nativ oder Bratbutter/Butterschmalz

Zwiebelsprossen für die Garnitur.



Zubereitung :

Das Kürbisfleisch auf der Röstiraffel raspeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls auf der Röstiraffel raspeln. Den Lauch putzen, längs aufschneiden und quer in Streifen schneiden. Oder die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Sämtliche Zutaten miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Thymianblättchen zupfen und unterrühren. In einer schweren Bratpfanne, ideal ist eine Bratpfanne aus Gusseisen, die Hälfte des Olivenöls oder der Bratbutter erhitzen. Die Kartoffel-Kürbis-Masse hineingeben, einen Kuchen formen, bei kleiner Hitze rund 10 Minuten braten. Die Rösti auf eine Platte oder einen Teller stürzen. Das restliche Öl erhitzen, den Röstikuchen in die Pfanne gleiten lassen, während rund 10 Minuten fertig braten.

Tipp : Mit einem gemischten Saisonsalat servieren.