

# Steckrüben-Kürbis-Rösti

## Für zwei Personen

150 g Steckrübe	150 g Hokkaido-Kürbis	5 Scheiben Parmaschinken
40 g Rucola	1 $\frac{1}{2}$ EL Crème-fraîche	1 EL Stärke
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	2 TL Butterschmalz	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Steckrübe schälen, Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und vierteln.

Steckrübe und Kürbis auf einer Vierkantreibe reiben. Die Raspeln mit Curry, Stärke, Salz und Pfeffer würzen. Etwa fünf Minuten ruhen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufsetzen, die Rösti-Masse in die Pfanne geben und kompakt zusammendrücken. Etwas Butterschmalz an den Seiten dazugeben und für circa 15 Minuten rösten.

Rösti wenden und weitere vier Minuten backen.

Rösti etwa zwei Minuten auf Küchentrepp abtropfen. Auf der Oberseite mit Crème fraîche bestreichen und mit dem Parmaschinken und Rucola belegen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht pfeffern. Nach Geschmack offen oder gerollt servieren.

Johann Lafer am 13. Januar 2017