

Kürbis-Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen :

6 mehligk. Kartoffeln	1 Hokkaido-Kürbis	0,5 Bund Petersilie
2 EL geriebener Emmentaler	2 handvoll Rucola	1 Zitrone
1 Spur Olivenöl	1 Spur Rapsöl	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Die Kartoffeln und den Kürbis reiben. Die Petersilie fein schneiden und mit dazu geben. Außerdem eine kleine Hand voll Emmentaler mit in die Schüssel geben alles mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

Eine Pfanne mit Rapsöl heiß werden lassen und einen Rösti in die Pfanne geben.

Nach ca. 7 Minuten den Rösti wenden, von der anderen Seite braten lassen und währenddessen den Salat vorbereiten.

Rucola mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und den Salat auf den Rösti legen. Zum Schluss mit etwas Kürbiskernöl garnieren.

Steffen Henssler am 27. Oktober 2020