

Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Birne und Speck

Für 2 Personen :

| | | |
|------------------------|----------------------|------------------|
| 150 g Butternut-Kürbis | 1 mehligk. Kartoffel | 2 Zweige Thymian |
| 1 Ei | 1 EL Mehl | 3 Scheiben Speck |
| 1 Birne | 2 Frühlingszwiebeln | 1 EL Butter |
| 2 EL Crème-fraîche | 2 EL Bratöl | 1 Msp. Salz |
| 1 Msp. Pfeffer | | |

Butternut-Kürbis und Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Hälfte Thymian von den Stielen streifen und dazugeben. Ei und Mehl dazugeben und alles einmal durchrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals alles vermengen.

Etwas Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis-Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu einem Rösti braten.

Birne vierteln und in Spalten schneiden. Etwas Bratöl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Speck in breite Stücke schneiden und im heißen Bratöl braten. Birne dazugeben und mitbraten.

Rösti wenden und von der anderen Seite nochmals 1,5 Minuten braten.

Flocke Butter mit zu Birne und Speck geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rest Thymian von den Stielen streifen und zu Birne und Speck geben.

Frühlingszwiebeln grob schneiden, mit zum Speck geben und durchschwenken.

Steffen Henssler am 16. Oktober 2021