

## Kürbis-Knoblauch-Rösti

### Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Bratzeit: 25-35 Minuten

Für 3-4 Personen

600-800 g rohe Kartoffeln, vorwiegend fest kochend, z. B.

Charlotte

400 g Kürbis, geschält, entkernt

4-6 Knoblauchzehen, gepresst

1-2 TL Salz

Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème

Knoblauch-Quark:

250 g Halbfettquark

1 EL Rapsöl

2 EL Schnittlauch oder asiatischer Schnittlauch, fein  
geschnitten

Salz

Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

1. Für die Rösti Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Kürbis dazuraffeln. Knoblauch zugeben, würzen. Alles sorgfältig mischen.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffelmischung zugeben. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten braten, ab und zu wenden. Kartoffelmischung zu einem Kuchen formen, 5-10 Minuten weiterbraten, bis sich eine braune Kruste gebildet hat. Rösti auf eine flache Platte oder einen Teller stürzen und in die Pfanne zurückgleiten lassen. Zweite Seite fertig braten.
3. Rösti auf die vorgewärmte Platte oder den Teller anrichten.
4. Für den Knoblauch-Quark alle Zutaten gut verrühren, würzen. Zur Rösti servieren.

Statt Knoblauch 1-2 TL Curry verwenden.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 273 kcal, 11g Eiweiss, 10g Fett, 34g Kohlenhydrate.