

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kürbisrösti mit Kräuterquark



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/koch Tipp**

(c) Ramon Waser

Zubereitung

1. Petersilie, Schnittlauch und Oregano fein hacken
2. Kartoffeln und den Kürbis schälen und mit einer Röstiraffel raffeln
3. Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen
4. Die Kartoffeln und Kürbis zur Eimasse geben und gut vermischen
5. In zwei Bratpfannen Öl erhitzen und die Masse gleichmässig aufgeteilt in die Bratpfanne geben
6. In jeder Pfanne eine Rösti formen und auf beiden Seiten goldbraun braten
7. Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Milch, Magerquark, Saft von der Limette sowie die Schale mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Den Kräuterquark zur Rösti dazu servieren

Zutaten

4 Stk	Kartoffeln
300g	Butternusskürbis
2 Stk	Eier
2 EL	Öl
5g	Petersilie
5g	Schnittlauch
3g	Oregano
250g	Magerquark
3 EL	Milch
½ Stk	Limette
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss

Life Channel

www.lifechannel.ch

