

# Kürbisrösti



## Zutaten für 12 Rösti

- 1 kg fester Kürbis mit nicht zu harter Schale (z.B. Hokkaido, Sweet Dumpling, Patisson)
- 100g Vollkornmehl (Dinkel/ Weizen o.ä.)
- 1,5 EL Speisestärke
- 2 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss oder ¼ TL Piment
- 4 EL Bratöl

## Schwierigkeitsgrad



# Kürbisrösti

## Zubereitung

- Den Kürbis grob raspeln und in einer großen Schüssel mit dem Salz vermischen. Mit den Händen durchkneten und 10 Minuten ziehen lassen.
- Die entstandene Flüssigkeit abgießen und die Kürbisraspel gut ausdrücken.
- In der Schüssel die Raspel mit Vollkornmehl, Speisestärke und Muskatnuss vermischen und kurz durchkneten.
- Bratöl in eine heiße Pfanne geben.
- 12 Rösti formen und jeweils 4-5 Minuten pro Seite braten, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen.

## Tipp

- Dazu passt z.B. Kräuterquark und ein herbstlicher Salat mit Nüssen.
- Falls die Masse vor dem Braten noch zu feucht scheint, kann man zusätzlich Haferflocken hinzugeben

Diese Rezept stammt von dem Foodblog "Eat this!" von Nadine Horn & Jörg Mayer

- [eat-this.org](http://eat-this.org)