



Kürbis- Kartoffel-Rösti

Rezepte von BEPA Bio



Zutatenliste (4 Portionen):

400 g Kürbis, 600 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Bd. Bundzwiebel, mit Grün, Salz, Pfeffer, Thymian, 6-8 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Kürbis vierteln, entkernen und ohne zu Schälen auf einer Röstiraffel raspeln. Die Kartoffeln waschen, Schälen und ebenfalls raspeln.
2. Die Zwiebeln mit dem Grün in feine Ringe schneiden und mit den übrigen Zutaten (außer dem Olivenöl) und Gewürzen gut vermengen.
3. In einer großen Bratpfanne (ideal wäre eine Schwere Gusseisenpfanne) die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Dann die komplette Masse hinzugeben und vollständig in der Pfanne verteilen. Etwas festdrücken damit ein Kuchen entsteht. Bei kleiner bis mittlerer Hitze 10 min anbraten. Auf einen Teller gleiten lassen (wenden, indem Sie einen weiteren Teller auflegen). Mit dem restlichen Olivenöl weitere 10 min die andere Seite ausbacken.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.bepabio.ch
Guten Appetit

