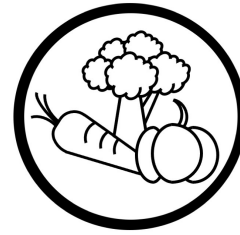


Kürbis Rösti



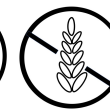
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Laktose
frei



Herbst
Saison

400g mehlig kochende Kartoffeln
400g Kürbis Potimarron

Kartoffeln waschen. Kürbis waschen und entkernen. Die Schale musst du nicht entfernen, da sie geniessbar ist und die besten Vitamine enthält.

Rösti-Raffel

Kartoffeln und Kürbis mit einer Rösti-Raffel raspeln.

Butter
Salz und Pfeffer

In einer Bratpfanne Butter erhitzen und die Rösti bei kleiner Hitze goldbraun backen. Rösti mit Salz und Pfeffer abschmecken und geniessen.

Anstelle von Kürbis kann auch beliebiges Gemüse verwendet werden.

