



Kürbiströsti mit Hafer

 Leicht



Zutaten | 4 Portionen

Kürbisrösti

- 4 Eier
- 800 g Kürbis Hokkaido oder Muskatkürbis mit festem Fruchtfleisch
- 100 g Haferflocken
- 50 g Hafermehl
- 2 EL Stärke
- 1 EL Salz
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten

Joghurdip

- 4 Stängel Petersilie glatte
- 8 EL Joghurt
- 1 EL Kürbiskernöl
- 1 EL Kürbiskerne

Zwiebelpickles

- 2 rote Zwiebeln
- 4-5 EL Weißweinessig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Kürbisrösti

Zunächst den Kürbis (wenn nötig von Schale und Kerngehäuse befreien) grob raspeln, mit Salz verkneten und 10-15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Dip und die Pickles vorbereiten.

Im Anschluss das überschüssige Wasser aus dem Kürbis pressen und abgießen - die Kürbisraspel dann mit Eiern, Haferflocken, Hafermehl, Stärke, Muskat und Pfeffer vermengen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Masse zu Rösti portioniert von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Joghurdip

Die Kürbiskerne rösten, abkühlen lassen und zusammen mit der Petersilie fein hacken.

Anschließend mit Kürbiskernöl und Joghurt vermischen - mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebelpickles

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden - danach mit Salz, Zucker und Essig marinieren.