



---

## Kürbis-Rösti .... vegan, vegetarisch oder flexitarisch ... ganz nach deinem Geschmack

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Kürbis (Hokkaido oder einen deiner Wahl)  
300 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
frische Kräuter deiner Wahl  
2 Eier (vegane Alternative sind gequollene Lein- oder Chiasamen zum binden, je Ei 2 EL)  
2 EL Dinkelmehl  
Pfeffer, Meersalz, Muskatnuss

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und reiben. Den Kürbis eventuell schälen, entkernen, in Stücke schneiden und ebenfalls reiben.

Beides zusammen mit einem guten TL Salz bestreuen und vermengen, 10 Minuten stehen lassen, dann vor der Weiterverarbeitung ausdrücken (im Tuch oder mit der Hand).

Zu der Masse kommen die klein geschnittenen Zwiebeln, die Kräuter, die Eier (Alternative) und Gewürze. Je nach Konsistenz der Masse gibst du erst jetzt das Mehl hinzu, sie sollte nicht flüssig sein. Schmecke gut würzig ab!

Fette bzw. öle eine Tarteform oder flache Auflaufform gut ein, gib die Masse in die Form und verstreiche sie gleichmäßig.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad bäckt der Kürbis-Rösti circa 20 Minuten, bei reduzierter Temperatur von 180 Grad weitere 20 Minuten, bis er goldbraun ist.

### Dazu passen:

- ein Kräuterquarkdip mit Knoblauch / veganer Frischkäse mit Kräutern
- ein frischer Blatt- oder Gemüsesalat
- gebratene Champignons oder Kräutersaitlinge
- kurzgebratenes Fleisch, Geflügel oder auch Fischfilet mit einer Senfsoße
- Schafskäse
- geräucherter Lachs
- etc. ...

Guten Appetit