



Kürbis-Kartoffel-Rösti

ZUTATEN: (6 - 8 Personen)

600g festkochende Kartoffeln
500g Kürbis (am besten Hokkaido)
1TL Kümmel
Salz
frischer Pfeffer
Prise geriebene Muskatnuss
2 EL Butterschmalz
2 EL Butter

KOCHGESCHIRR:

Tolle Pfanne 28cm mit Deckel
Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Nun Kartoffeln schälen und ins kalte Wasser legen, damit diese nicht schwarz werden.
2. Kürbis waschen, entkernen und zur Seite stellen.
3. Anschließend die Kartoffeln und den Kürbis mit der Mixpress 2mm Scheibe fein reiben.
4. Das Geraspelte in ein Schüssel umfüllen und mit Salz, frischen Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen.
5. **TOLLE Pfanne mit Heißluftdeckel** vorheizen bis dieser handwarm ist. Dann das Butterschmalz hinzugeben und die Kürbis-Kartoffel-Rösti löffelweise darin ausbacken. Ab und zu ein Butterflöckchen für die Farbe dazugeben.
6. Wenn diese knusprig braun sind auf ein Küchentuch zur Fettabnahme legen.