



Kürbis-Rösti

mit Kräuterquark und Fenchelsalat



2 Personen

Es müssen nicht immer Kartoffeln für diesen deutschschweizer Küchenklassiker sein! Bei uns bereitest du die Rösti aus geraspeltem Hokkaido zu und würzt sie pffigig mit Cayennepfeffer. Dazu gibt es einen Joghurdip mit Schnittlauch und einen feinen Fenchelsalat mit Petersilie.

Was du von uns bekommst

- Kreuzkümmel
- Eier³
- Joghurt⁷
- Lauchzwiebel
- unbehandelte Zitrone
- Fenchel
- Kichererbsenmehl
- Frische Petersilie & Schnittlauch
- Cayennepfeffer
- Hokkaidokürbis

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion



1. Kürbis reiben

Den **Kürbis** halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauschaben und den **Kürbis** auf einer Küchenreibe grob raspeln. Den **weißen Teil der Lauchzwiebel** in feine Röllchen schneiden. Den **grünen Teil** beiseitelegen.



4. Kräuter schneiden

Währenddessen den **grünen Teil der Lauchzwiebel** ebenfalls in sehr feine Röllchen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



2. Teig zubereiten

Den **Kürbis** mit den **Eiern**, dem **Kichererbsenmehl** und den **Lauchzwiebelröllchen** vermengen und nach Geschmack mit **Kreuzkümmel** und **Cayennepfeffer** sowie Salz und Pfeffer würzen.



5. Joghurt würzen

Den **Joghurt** mit dem **Schnittlauch**, den **grünen Lauchzwiebelröllchen** und Salz und Pfeffer zu einem cremigen **Dip** verrühren.



3. Rösti backen

In einer großen beschichteten Pfanne 2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen. Jeweils 1EL **Teig** zu einer Kugel formen und diese in der Pfanne 1cm flach drücken. Von jeder Seite 3-4Min. backen, bis der **Kürbis** gar ist und die **Rösti** goldbraun sind.



6. Salat zubereiten

Den **Saft** einer **1/2 Zitrone** auspressen. Den **Fenchel** in möglichst feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen, und mit der **Petersilie**, 2EL **Zitronensaft** und 1EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer und nach Geschmack mit mehr **Zitronensaft** abschmecken. Die **Kürbisrösti** mit dem **Fenchelsalat** und dem **Joghurdip** servieren.