

## Kürbis Rösti

### mit Rote Rüben-Creme

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



#### Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hokkaido Kürbis, geschält und grob geraspelt
- 1 Stange Frühlingszwiebel
- 2 Eier
- 1 EL Mandelmus
- 1 EL Tomatenmark
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Anbraten

#### Rote Rüben-Creme

- 3 Rote Rüben Knollen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 EL Aceto Balsamico
- 150 g Crème fraiche oder Sauerrahm
- 2 EL Mandelmus
- 1-2 EL Zitronensaft, frisch gepresst



#### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



### Zum Servieren:

- Nach Belieben ein paar Pilze
- Etwas Olivenöl zum Braten
- Ein paar Mandeln
- Kapuzinerkresse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

1. Für die Rösti den geraspelten Kürbis (500 g) in eine große Schüssel geben. Frühlingszwiebel klein schneiden. Mit all den anderen Zutaten zum Kürbis geben und gut vermengen.
2. Für die Rote Rüben Creme die Knollen schälen und in Würfel schneiden. Auf ein Blech geben. Mit Olivenöl, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer vermischen. Im Ofen bei 180°C Heißluft 30 Minuten rösten, bis die Rote Rüben Würfel weich sind.
3. In einen Mixer geben. Mit Mandelmus, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu einer feinen Creme mixen.
4. In eine große Pfanne etwas Bratöl hineingeben, die Röstmasse esslöffelweise hineingeben und von beiden Seiten knusprig braten (etwas 3-4 Minuten pro Seite). Nach Belieben zum Schluss (wenn die Röstmasse ausgebacken ist) noch ein paar Mandeln und geschnittenen Pilze in die Pfanne geben und ein paar Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Rote Rüben-Creme auf Teller verstreichen und die Kürbis-Rösti darauf anrichten. Mit Pilzen, Mandeln und Kapuzinerkresse servieren.



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

