

# PAD KARTOFFEL KÜRBIS RÖSTI

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

### Für das Rösti:

125 g Kartoffeln festkochend  
125 g Kürbisfruchtfleisch  
2 Fungi Pads  
2 Eier  
4 EL Mehl  
1 Zwiebel  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss  
Kümmel gemahlen  
Petersilie frisch  
Olivenöl  
1 Knoblauchzehe

### für die Sauce:

125 g Topfen  
50 g Sauerrahm  
2 EL Limettensaft  
Schnittlauch  
1 Knoblauchzehe  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Pad, geschälte Kartoffeln und Kürbis grob reiben
2. Zwiebel und Petersilie fein hacken und mit den geriebenen Zutaten zusammen mischen, Ei und Mehl zugeben und würzen
3. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen
4. Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze wärmen und 2 EL der Masse für ein ca. 0,5 cm dickes Rösti in die Pfanne geben und flach drücken



5. Nach ca. 2 Minuten, wenn es schön gebräunt ist, wenden und nochmals 2 Minuten auf der anderen Seite anbraten
6. Wenn das Röstli fertig gebraten ist, noch ca. für 10 Minuten in den Ofen schieben
7. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dafür den Schnittlauch fein schneiden, Knoblauch hacken, mit dem Topfen und Sauerrahm abmischen und mit Limettensaft, Salz & Pfeffer abschmecken
8. Mit einer Schüssel Salat genießen