



Kürbis-Rösti mit Brie

(Rezept von Radio SRF 1-Hörerin Anita Kunz, Luzern)

Zutaten (für vier Personen)

600 g Kürbis, geschält, entkernt, geraffelt
800 g Kartoffeln geraffelt (zum Beispiel Urgenta)
3 Knoblauchzehe, gepresst
4 Esslöffel Kürbiskerne, gehackt
knapp 2 Teelöffel Salz
Bratbutter zum Braten
200 g Brie in Scheiben geschnitten
Schnittlauch

Zubereitung:

Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Kartoffel-Kürbis-Mischung beifügen, bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 7 bis 10 Minuten halb zugedeckt anbraten.

Evtl. etwas Butter zugeben, einen Kuchen formen, beidseitig ungefähr 5 Minuten braten. Brie auf der Rösti verteilen, zudecken, auf der ausgeschalteten Platte stehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Rösti garnieren und auf vorgewärmten Tellern servieren.
