



OFENREZEPT

Knusprige Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Kräuterquark

Die großen Ofenrösti werden außen goldbraun und bleiben innen saftig. Kürbis und Kartoffeln machen sie sättigend, während der Kräuterquark sommerliche Frische mitbringt.

ZUTATEN

FÜR DIE RÖSTI

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 400 g Hokkaidokürbis
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 60 g Mehl
- 40 g fein geriebener Parmesan
- 1 TL Salz
- Pfeffer und etwas Muskat
- 1 EL Öl für die Backfläche

FÜR DEN KRÄUTERQUARK

- 500 g Magerquark
- 100 g Naturjoghurt
- 1-2 EL Zitronensaft
- 3 EL gehackte gemischte Kräuter
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen. Hokkaido waschen, halbieren und entkernen; die Schale kann mitverwendet werden.
- 2 Kartoffeln, Kürbis und Zwiebel grob raspeln. Raspelmasse in ein sauberes Küchentuch geben und die Flüssigkeit sehr gründlich ausdrücken.
- 3 Ausgepresste Rapsel mit Eiern, Mehl und Parmesan vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4 Ofenzauberer Plus dünn mit Öl bestreichen. Bei einem normalen Blech zusätzlich Backpapier verwenden.
- 5 Aus der Masse etwa 8 flache Rösti formen. Nicht zu dick formen und mit etwas Abstand auflegen.
- 6 Rösti etwa 18 Minuten backen, vorsichtig wenden und weitere 12-15 Minuten backen, bis beide Seiten kräftig goldbraun sind.
- 7 Für den Dip Quark, Joghurt, Zitronensaft und Kräuter verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Die heißen Rösti zusammen mit dem Kräuterquark servieren.

TIPP

Die Raspelmasse besonders gründlich ausdrücken: Je trockener sie ist und je flacher die Rösti geformt werden, desto knuspriger backen sie.