



## ***Kürbis-Kartoffel-Rösti***

### **ZUTATEN:** (6 - 8 Personen)

600g festkochende Kartoffeln  
500g Kürbis (am besten Hokkaido)  
1TL Kümmel  
Salz  
frischer Pfeffer  
Prise geriebene Muskatnuss  
2 EL Butterschmalz  
2 EL Butter

### **KOCHGESCHIRR:**

Tolle Pfanne 28cm mit Deckel  
Mixpress 3500 plus

### **ZUBEREITUNG:**

1. Nun Kartoffeln schälen und ins kalte Wasser legen, damit diese nicht schwarz werden.
2. Kürbis waschen, entkernen und zur Seite stellen.
3. Anschließend die Kartoffeln und den Kürbis mit der Mixpress 2mm Scheibe fein reiben.
4. Das Geraspelte in ein Schüssel umfüllen und mit Salz, frischen Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen.
5. **TOLLE Pfanne mit Heißluftdeckel** vorheizen bis dieser handwarm ist. Dann das Butterschmalz hinzugeben und die Kürbis-Kartoffel-Rösti löffelweise darin ausbacken. Ab und zu ein Butterflöckchen für die Farbe dazugeben.
6. Wenn diese knusprig braun sind auf ein Küchentuch zur Fettabnahme legen.