Zutaten

- Rösti:
- 300g geschälter Kürbis
- 150g geschälte Kartoffeln
- 1 Zwiebel, grob gerieben
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Rapsöl zum Braten
- Zwiebelschmand:
- 200g Schmand
- 1 kleine rote Zwiebel fein gewürfelt
- 5og gehackte Kräuter (Blattpetersilie, Schnittlauch, Estragon)
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Sonstiges:
- 8 Scheiben Bresaola (luftgetrockneter

Hauptgang, Vorspeise

Rösti vom Hokkaido Kürbis mit Grafschafter Goldsaft, Bresaola und Zwiebelschmand

Kürbiszeit mit italienischen und schweizerischen Anleihen. Auch ohne Fleisch eine leckere Mahlzeit, die für Abwechslung im Herbst sorgt.

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln, den Kürbis und die Zwiebeln mit einer groben Küchenreibe reiben.
2. In ein Küchentuch geben und auspressen.
3. Die Masse würzen und das Ei unterrühren.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Temperatur ca. 10 goldbraune Rösti braten.
5. Schmand mit den gehackten Kräutern und Zwiebelwürfeln verrühren.
6. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Rinderschinken)	7. Bresaola mit Zwiebelschmand einrollen. 8. Feldsalat zum Garnieren.