

Rösti mit rohen Kartoffeln und Kürbisspänen



Zutaten für 10 Personen:

2,5 kg festkochende Kartoffeln
1 kg frischer Kürbis
Salz
300 g Bratbutter

Zubereitung:

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und durch die Röstiraffel treiben und mischen.

Bratpfanne erhitzen und den Bratbutter begeben.
Wenn der Bratbutter richtig heiss ist (sonst klebt die Rösti an), die Kartoffeln-Kürbismischung begeben, salzen und knusprig braten.

Die Rösti noch einmal in der Pfanne gut mischen, Bratbutter rundherum begeben und beidseitig goldgelb braten.