

# Kürbis-Kartoffel-Rösti, Gartenkräuter und Schmand

## Zutaten für 4 Portionen

¼	Hokkaidokürbis, ca. 200 g
1	Zwiebel
2	Kartoffeln, ca. 200 g
1 EL	Kürbiskerne
2 EL	Kartoffelstärke
1	Ei
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	Pflanzenöl
200 g	Gartenkräuter (z.B. Rauke, Petersilie, Sauerampfer, Blutampfer, Pimpinelle, Schnittlauch)
1	Bio-Zitrone
150 g	Schmand
2 EL	Walnussöl
1 TL	mittelscharfer Senf
1 TL	Honig

## Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in 4 Spalten schneiden.

Zwiebel abziehen, Kartoffeln waschen, schälen und mit Zwiebel und Kürbis grob raspeln.

Kürbiskerne in einer Pfanne rösten und hacken. Gemüseraspel mit Stärke und Ei mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in erhitztem Öl 4 goldbraune Rösti ausbacken.

Kräuter waschen, abtropfen lassen und zupfen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schmand mit Zitronensaft sowie -abrieb glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnussöl mit Senf, restlichem Zitronensaft und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gartenkräuter mit der Vinaigrette marinieren und mit warmen Rösti und Schmand servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten