



Dieses Rezept hat
Elice, 8 Jahre,
vorgeschlagen.
Im Herbst kocht
sie gern Sachen
mit Kürbis.

- Für 8–10 Rösti:**
- 3–4 große Kartoffeln
 - 300 g Hokkaido-Kürbis
 - 2 Eier
 - Salz und Pfeffer
 - 1/2 TL Muskatnuss
 - etwas Öl zum Braten

- Für den Kräuterquark:**
- Petersilie
 - Dill
 - Schnittlauch
(je ein halbes Bund)
 - 250 g Speisequark
 - 4–5 EL Milch
 - eine halbe Bio-Limette
 - Salz und Pfeffer

KÜRBIS-RÖSTI

1



Mach zuerst den Quark: Wasch die Kräuter, zupf die Petersilie, und schneid die Stiele vom Dill ab. Hack alles klein.

2



Vermisch Quark, Milch und Kräuter, und press die halbe Limette drüber. Würz den Kräuterquark mit Salz und Pfeffer.

3



Jetzt schäl die Kartoffeln und entferne mit dem Löffel die Kerne aus dem halbierten Kürbis.

4



Raspel die Kartoffeln und den Kürbis mit einer Reibe oder einer Küchenmaschine.

5



Gib die Raspel in eine Schüssel, und rühr die Eier, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss unter.

6



Erhitz Öl in der Pfanne. Gib Röstimasse hinein, und drück sie flach. Brat die Rösti von beiden Seiten an. Servier sie mit dem Quark.

Hast du Lust auf mehr?

ELTERN-EXTRA: Neue Kinderbücher



Spannende Geschichten, knifflige Rätsel und viele Ideen zum Selbermachen – das alles steckt in ZEIT LEO, dem bunten Magazin für Kinder ab 7 Jahren.

Sicher dir jetzt zusammen mit deinen Eltern 3 Ausgaben zum Sonderpreis von nur 10,- €.

Nur 10 €
3 x ZEIT LEO



Jetzt bestellen:
www.zeit.de/leo-post 040/42 23 70 70*

*Bitte Bestellnummer 2084686 angeben