
Typ: Gemüse

Quelle: Deine Küche (Rewe) 06, 2022,12

Bemerkungen:

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 500 g Hokkaidokürbis
- 100 g Bergkäse
- 1 Ei (M)
- 160 g Bacon-Würfel
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Butter
- 25 g Schnittlauch
- 200 g Schmand

Rezept:

1. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen, den Hokkaido entkernen. Alles grob raspeln. Den Bergkäse ebenfalls raspeln und mit dem Gemüse, Ei und Bacon mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Butter fetten. Die Kartoffelmasse locker darauf verteilen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 40-45 Minuten backen.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden, die Hälfte mit Schmand verrühren. Rösti aus dem Ofen nehmen, mit restlichem Schnittlauch und Pfeffer bestreuen und mit Schmand servieren.