

# Röstivariationen mit rohen Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

## Zutaten

1,2 kg Kartoffeln (fest kochende Sorte)  
Salz  
Kartoffelgewürz  
ev. Muskat  
Pfeffer  
ev. Streuwürze  
Bratbutter

## Vorbereiten

Teller vorwärmen zum Essen  
Grössere Schüssel bereitstellen  
Kartoffeln schälen und grob raffeln (Röstiraffel) bei allen Varianten  
Würzen nach belieben mit Salz, Pfeffer, Gewürz und gut mischen

## Zubereiten

Variante Standartrösti im Backofen

Backblech mit Backofenpapier auslegen  
wenig Bratbutter auf Papier im Blech verteilen  
Geraffelte Rösti gleichmässig verteilen  
(je dünner die Schicht desto knuspriger die Rösti)  
ca 30 Minuten im vorgeheizten Ofen (Pizzastufe) bei 200 Grad backen  
bis Oberfläche der Rösti goldbraun ist.

Variante Kürbiströsti

400 g Kürbis  
800 g Kartoffeln  
Thymian  
Gewürze wie oben

Kartoffeln und Kürbis raffeln wie oben beschrieben  
Würzen nach belieben mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Thymian  
Wenig Bratbutter in Bratpfanne erwärmen bei mittlerer Hitze  
Geraffelte Rösti/Kürbismischung begeben  
Bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten braten und mehrmals durchrühren  
Kürbis-Kartoffel-Mischung zu einem Kuchen formen und weiter braten  
Wenn sich eine goldbraune Kruste gebildet hat in Pfanne oder mit  
Hilfe einer Platte wenden.  
Andere Seite ebenfalls goldgelb braten (ev. Butterflocken begeben)

Variante Kürbiströsti mit Ricotta-Rahm

Peterli  
100 g Ricotta  
1 dl Vollrahm  
Paprika  
Kürbiskerne gehackt  
Tête-de-Moine Käse  
(Variante Rüebl)

Als Garnitur etwas Peterli, Tête-de-Moine Käserosette begeben  
100 g Ricotta verrühren, würzen mit Salz und Pfeffer  
1 dl Schlagrahm (ev aus Dose) sorgfältig darunter ziehen  
Auf Teller geben und mit Paprika und gehackten Kürbiskernen bestreuen  
Als Variante anstelle Kürbis Rüebl verwenden

Auch hier gibt es verschiedene Röstivarianten!