



Kürbiströsti mit Kürbiskernquark – von Ursula Gysel aus Aesch

Beilage für 4 Personen

600 g festkochende Kartoffeln, z. B. Charlotte, 400 g Kürbis, gerüstet gewogen, z. B. Knirps, 1 Zwiebel, Curry, 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 6 EL Bratbutter
 Kürbiskernquark: 2 EL Kürbiskerne, 1 Bund Schnittlauch, 250 g Halbfettquark
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 Kartoffeln und Kürbis an der Röstiraffel reiben. Zwiebel fein hacken und dazugeben. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mischen. Etwa die Hälfte der Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffel-Kürbis-Mischung beifügen. Nach und nach restliche Bratbutter begeben. Alles unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten braten. Zu einer Rösti formen. Ca. 5 Minuten braten, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Rösti wenden, knusprig braten.
 2 Inzwischen für den Kürbiskernquark Kerne leicht rösten und hacken. Schnittlauch fein schneiden. Beides mit dem Quark mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rösti mit dem Quark servieren.



Oranger Knirps ganz gross

Wer Knirps sagt, denkt an Regen, nicht so Ursula Gysel. Sie hat zwar wie alle Bäuerinnen einen Gemüsegarten, wenn sich aber die Familie ihre Kürbiströsti wünscht, greift sie auf den Kürbis Oranger Knirps der Migros Zürich zurück. Mit ihrem Mann Christoph betreibt sie Milchwirtschaft, Obst- und Ackerbau, in ihrer Freizeit geht sie dem Volkstanz nach oder schmiedet Pläne für einen Ausflug in ihr geliebtes Vallée de Joux. «Ich habe im Waadtländer Jura zwei glückliche Jahre verbracht», sagt die Bäuerin.