

## Rösti vom Hokkaido Kürbis mit Grafschafter Goldsaft, Bresaola und Zwiebelschmand



### Zutaten für 4 Personen:

#### Rösti:

300g geschälter Kürbis  
150g geschälte Kartoffeln  
1 Zwiebel, grob gerieben  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Rapsöl zum Braten

#### Zwiebelschmand:

200g Schmand  
1 kleine rote Zwiebel  
fein gewürfelt  
50g gehackte Kräuter  
(Blatt Petersilie, Schnittlauch,  
Estragon)  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

#### Sonstiges:

8 Scheiben Bresaola  
(luftgetrockneter Rinderschinken)

### So wird's gemacht

Die Kartoffeln, den Kürbis und die Zwiebeln mit einer groben Küchenreibe reiben. In ein Küchentuch geben und auspressen. Die Masse würzen und das Ei unterrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Temperatur ca. 10 goldbraune Rösti braten.

Schmand mit den gehackten Kräutern und Zwiebelwürfeln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Bresaola mit Zwiebelschmand einrollen  
Feldsalat zum Garnieren