



Foto: OksanaKiian von Getty Images via canva.com

Vegane Kürbisrösti-herzhaft

ZUTATEN | 4 PORTIONEN

- ½ Hokkaido
- 1 Zwiebel
- 7 mittlere Kartoffeln
- 3 EL Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 TL Hefeflocken
- Mehl (z.B. Kichererbsenmehl oder Dinkelmehl Type 630)
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Öl zum Anbraten (z.B. Rapsöl)

ZUBEREITUNG | ETWA 75 MINUTEN

1. Kürbis waschen und entkernen. Kartoffeln säubern und schälen. Kürbis und Kartoffeln mithilfe einer Küchenreibe grob raspeln.
2. Kürbis- und Kartoffelraspeln in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer bestreuen, vermengen und für etwa 10 min. ruhen lassen.
3. 3 EL Öl und Hefeflocken unter das geraspelte Gemüse geben und soviel Mehl dazugeben, bis sich die Masse formen lässt. Aus dem Röstiteig gleichgroße Bratlinge formen.
4. Etwa 1 bis 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisrösti darin jeweils von beiden Seiten ausbacken. Sofort servieren.

Tipp: Dazu passt z.B. Joghurt auf Pflanzenbasis oder vegane Frischecreme mit Kräutern sowie Walnüsse oder Kerne als Topping.