



Kürbis Kartoffel Rösti mit Forellenfilet, Feldsalat und roter Bete

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schmackig-stimmig, Einfaches gut gemacht und angerichtet

Zutaten

- Für die Kürbis-Kartoffel-Rösti:
- 300 g
- 300 g Hokkaido-oder Muskatkürbis
- 1 mittelgroße Zwiebel, gerieben
- 2 Tl Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss
- Pflanzenöl zum Braten
- 2 geräucherte Forellenfilets ohne Haut, in mundgerechten Stücken
- 1 Gläschen Sahne Meerrettich aus dem Supermarkt
- 100 g Feldsalat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
- 1 rote Zwiebel in dünnen Ringen
- Etwas Gekonntgekocht French Dressing für den Feldsalat
- 30 g rote Beete Kugeln, mariniert, aus dem Supermarkt, in Scheiben
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kürbis-Kartoffel-Rösti:

Schritt2

Den geschälten, entkernten Kürbis und die geschälten Kartoffeln auf einer Gemüsereibe in Streifen raffeln.

Schritt3

Die Kartoffelstärke dazu geben, vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt4

Beliebig große Rösti in einer Stielpfanne mit Pflanzenöl, schwimmend 3-4 min. auf jeder Seite, knusprig heraus braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Kurz vor dem Servieren den gut abgelaufenen Feldsalat in Gekonntgekocht French Dressing mengen, "mittig" anrichten.

Schritt7

Die rote Bete Scheiben dekorativ verteilen, ebenso die feinen Zwiebelringe und die Forellen Stücke.

Schritt8

Etwas Sahnen Meerrettich auf jedes Forellenstück geben und den Salat mit frisch geriebenem Pfeffer und Schnittlauch bestreuen.

Schritt9

Die extra gereichten, knusprigen Kürbis-Kartoffel-Rösti nimmt sich jeder nach Appetit und Lust und Laune.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** abendessen, feldsalat, forellenfilet, rote Bete, schnell gemacht, unkompliziert, vorsepeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-kartoffel-roesti-mit-forellenfilet-feldsalat-und-roter-bete/>