

# Kürbis-Rösti mit Mozzarella und Lauch-Öl

## Zutaten für Öl, Essigreduktion und Garnitur (für 4 Personen):

- 1 Stange Lauch
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 2 Zweige Minze
- 100 ml Apfelessig
- Kürbiskerne
- zum Braten: Olivenöl

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbiskerne kurz darin rösten und beiseitestellen.

Apfelessig in einen Topf geben und stark einkochen (100 ml auf etwa 2 EL reduzieren). Ebenfalls beiseitestellen. Minzblätter von den Stielen zupfen, waschen und trocknen.

Lauch putzen, den grünen Teil in Scheiben schneiden und gut waschen und trocknen. Olivenöl in einen Topf geben und auf 60-70 Grad erhitzen. Anschließend den Lauch mit dem heißen Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Dabei etwas salzen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren.

## Zutaten für den Mozzarella:

- 4 Kugeln Büffel-Mozzarella
- 1 Bio-Zitrone
- flockiges Meersalz
- Olivenöl

Die Mozzarella-Kugeln in eine flache Schüssel legen. Mit dem Abrieb der Zitronenschale und Salz bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln und etwas ziehen lassen.

## Zutaten für die Rösti:

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 2 Kartoffeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Kartoffelstärke
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- zum Braten: Olivenöl

Den Kürbis entkernen und mit Schale in Späne raspeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls raspeln. Knoblauch schälen und klein schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, Kartoffelstärke hinzufügen und die Masse salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Alles gut vermengen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils 1 Handvoll der Masse aus der Schale nehmen und die Flüssigkeit ausdrücken, dann in die Pfanne geben, mit einem Löffel andrücken und zu Talern formen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 06.10.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)