

# Kürbis-Kartoffel Reibekuchen mit Kräutern, Rauchlachsrose und Avocado - Wasabi - Dip

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herbstzeit-Kürbiszeit, Kürbis-Kartoffel Reibekuchen sind gesund, kalorienarm, voller Ballaststoffe

## Zutaten

- Für die Kürbis-Kartoffel Reibekuchen:
- 300 g Butternut- Kürbis, fein geraspelt
- (Ersatzweise Hokkaido, Muskatkürbis)
- 200 g geschälte Kartoffeln, fein geraspelt
- 1 Hand voll frische Kräuter, gehackt: z. B. Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Basilikum, Liebstöckel etc.
- 1 El Mehl
- 1 ganzes Ei
- 2-3 El Rapsöl zum heraus braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Rauchlachs in Scheiben
- Einige frische Dillsträußchen
- Für den Avocado - Wasabi - Dip:
- ½ Salatgurke, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 kleines Bund frischer Kerbel
- 2 Vollreife Avocados
- 1 Bio Zitrone
- 1 Tl Wasabi Paste (grüner Meerrettich)
- 2 El gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kürbis-Kartoffel Reibekuchen:

## **Schritt2**

Die geraspelten Kartoffeln gut ablaufen lassen, ggf. auspressen, Kürbisraspeln dazu geben.

## **Schritt3**

Das Ei und das Mehl vermengen, salzen, pfeffern und die Kräuter unterheben.

## **Schritt4**

In einer Stielpfanne nach einander mit heißem Rapsöl beliebig große Reibekuchen heraus braten, knusprig warm halten.

## **Schritt5**

Der Avocado - Wasabi - Dip:

## **Schritt6**

Das Avocado Fleisch mit dem gezupften Kerbel, etwas Zitronenabrieb und Saft, Wasabi Paste und einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine oder mit dem „Zauberstab“ fein pürieren , nachschmecken und 2 El Olivenöl sowie die kleinen Gurkenwürfel als Einlage dazu geben.

## **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt8**

Auf die knusprigen Reibekuchen mit 1 El Avocado - Wasabi - Dip geben und mit einer dünnen, zur Rose gedrehten Scheibe Lachs und einem Dillsträußchen garnieren, sofort knusprig-heiß servieren.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** kräuter, preiswert, Rauchlachsrose

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-kartoffel-reibekuchen-mit-kraeutern-rauchlachsrose-und-avocado-wasabi-dip/>