



Kürbis - Kartoffel Reibekuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Da vermisst man kein Fleisch, Alltagsküche, stimmig, knusprig, herzhaft

Zutaten

- 600 g große, geschälte Kartoffeln
- 600 g Hokkaido - Kürbisfleisch
- 1 kleine Zwiebel, gerieben
- 2 El Speisestärke
- 4 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln auf einer Küchenreibe fein reiben, das Kürbisfleisch recht fein raspeln.

Schritt2

Beides mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, die Speisestärke verrühren.

Schritt3

In heißem Rapsöl beliebig große Reibekuchen, knusprig braun auf beiden Seiten heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Knusprig, heiß, direkt aus der Pfanne, dazu schmeckt mit ein pikanter Kräuterquark mit Radieschen und ein herzhaft angemachter Feldsalat mit rote Bete Würfeln.

Tags: Kartoffel, kürbis, reibekuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-kartoffel-reibekuchen/>