Reibekuchen mit buntem Gemüse, Schinken und Reibkäse

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 26m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '26', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Hallo, das kann man aus einem Reibekuchen auch noch machen ! Reibekuchen wie eine Pizza servieren.

Zutaten

- Für die Reibekuchen:
- 600g Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 ganze Eier
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Die Auflage:
- 60 g gekochter Schinken in Würfeln oder Blättchen
- 1/2 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1/2 grüne Paprikaschote, gewürfelt
- 2 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 120 g Broccoli in kleinen Röschen, blanchiert
- 40 g geriebener Gouda
- Etwas Butterschmalz zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die geschälten Kartoffeln zur Hälfte fein reiben und zur anderen Hälfte ich dünne Streifen.hobelen, beides mischen..

Schritt3

1 El Mehl, die geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss dazu geben. Die Masse mit 2 Eiern verarbeiten.

Schritt4

2 El der Kartoffelmasse in die heiße Pfanne geben und lediglich 1 min. auf jeder Seite Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Kürzer braten wie normal, denn sie werden ja noch im Ofen überbacken

Schritt6

Den Schinken würfeln, das Gemüse putzen und in kleine Würfel oder Röschen schneiden.

Schritt7

Die Broccoli Röschen kurz 2 min. in kochendem Salzwasser blanchieren, abkühlen.

Schritt8

Die Garnitur:

Schritt9

Die Reibekuchen mit dem blanchierten Broccol, den Paprika - und Tomatenwürfeln und dem Schinken gleichmäßig belegen und üppig mit Reibkäse bestreuen.

Schritt10

Den Backofen auf 180° C -190° C Oberhitze vorheizen und die Reibekuchen ca. 4 - 6 min. appetitlich braun überbacken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Als kleiner Snack, oder als ganze Mahlzeit mit frischen Salaten zu reichen

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** bunt, für jeden tag, für kinder, kleiner snack, schmackig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reibekuchen-mit-buntem-gemuese-schinken-und-reibkaese/