

Reibekuchen vom Blech ca. 20 Stück



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1,5 kg Kartoffeln• 2 Zwiebeln• 4 Eier• 2 Esslöffel Mehl• 150 g Schinkenwürfel• Salz und Pfeffer <p>Für den Dip:</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 g Schinkenwürfel• 200 g Schmand• 1/2 Bund gehackte Petersilie	<ol style="list-style-type: none">1. Zuerst die Kartoffeln schälen und waschen. Zwiebeln schälen und mit den Kartoffeln zusammen fein reiben.2. Eier mit Mehl und Schinkenwürfeln mischen, dann mit Kartoffelmasse vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.3. Kartoffelmasse gleichmäßig auf ein Backblech verteilen (am besten mit Backpapier auslegen, ansonsten einölen) und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30 Minuten goldbraun backen.4. Währenddessen Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.5. Schmand mit Petersilie und Schinkenwürfeln vermischen.6. Fertigen Reibekuchen in Stücke schneiden und den Schmanddip auf die Stücke verteilen.

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied