

„Kribbelcher“ Kartoffel-Reibekuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg Kartoffeln• 150 g Zwiebeln• 10 g Zitronensaft• 2 TL Salz• 1/2 TL schwarzer Pfeffer• 20 g Speisestärke (2 EL)• 20 g Haferflocken (2EL)• 1 Ei	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffel grob reiben und auspressen.2. Zwiebeln fein schneiden.3. Kartoffeln und Zwiebeln in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Speisestärke, Haferflocken und Ei vermischen.4. In einer Pfanne in heißem Öl zu kleinen Reibeplätzchen backen.
Dazu passt Apfelmus oder Kräuterquark.	

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