

# „Kribbelcher“ Kartoffel-Reibekuchen



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

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