

Kürbis-Kartoffel Reibekuchen mit Kräutern, Rauchlachsrose und Avocado - Wasabi - Dip

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herbstzeit-Kürbiszeit, Kürbis-Kartoffel Reibekuchen sind gesund, kalorienarm, voller Ballaststoffe

Zutaten

- Für die Kürbis-Kartoffel Reibekuchen:
- 300 g Butternut- Kürbis, fein geraspelt
- (Ersatzweise Hokkaido, Muskatkürbis)
- 200 g geschälte Kartoffeln, fein geraspelt
- 1 Hand voll frische Kräuter, gehackt: z. B. Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Basilikum, Liebstöckel etc.
- 1 El Mehl
- 1 ganzes Ei
- 2-3 El Rapsöl zum heraus braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Rauchlachs in Scheiben
- Einige frische Dillsträußchen
- Für den Avocado - Wasabi - Dip:
- ½ Salatgurke, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 kleines Bund frischer Kerbel
- 2 Vollreife Avocados
- 1 Bio Zitrone
- 1 Tl Wasabi Paste (grüner Meerrettich)
- 2 El gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kürbis-Kartoffel Reibekuchen:

Schritt2

Die geraspelten Kartoffeln gut ablaufen lassen, ggf. auspressen, Kürbisraspeln dazu geben.

Schritt3

Das Ei und das Mehl vermengen, salzen, pfeffern und die Kräuter unterheben.

Schritt4

In einer Stielpfanne nach einander mit heißem Rapsöl beliebig große Reibekuchen heraus braten, knusprig warm halten.

Schritt5

Der Avocado - Wasabi - Dip:

Schritt6

Das Avocado Fleisch mit dem gezupften Kerbel, etwas Zitronenabrieb und Saft, Wasabi Paste und einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine oder mit dem „Zauberstab“ fein pürieren , nachschmecken und 2 El Olivenöl sowie die kleinen Gurkenwürfel als Einlage dazu geben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf die knusprigen Reibekuchen mit 1 El Avocado - Wasabi - Dip geben und mit einer dünnen, zur Rose gedrehten Scheibe Lachs und einem Dillsträußchen garnieren, sofort knusprig-heiß servieren.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** kräuter, preiswert, Rauchlachsrose

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-kartoffel-reibekuchen-mit-kraeutern-rauchlachsrose-und-avocado-wasabi-dip/>