



# Kürbis - Kartoffel Reibekuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Da vermisst man kein Fleisch, Alltagsküche, stimmig, knusprig, herzhaft

## Zutaten

- 600 g große, geschälte Kartoffeln
- 600 g Hokkaido - Kürbisfleisch
- 1 kleine Zwiebel, gerieben
- 2 El Speisestärke
- 4 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln auf einer Küchenreibe fein reiben, das Kürbisfleisch recht fein raspeln.

### Schritt2

Beides mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, die Speisestärke verrühren.

### Schritt3

In heißem Rapsöl beliebig große Reibekuchen, knusprig braun auf beiden Seiten heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## **Schritt5**

Knusprig, heiß, direkt aus der Pfanne, dazu schmeckt mit ein pikanter Kräuterquark mit Radieschen und ein herzhaft angemachter Feldsalat mit rote Bete Würfeln.

**Tags:** Kartoffel, kürbis, reibekuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-kartoffel-reibekuchen/>