

WECKZEIT

DIE GENUSS-MANUFAKTUR IN KÖLN

WWW.WECKZEIT-KOELN.DE

Reibekuchen „Sehnsucht“

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kilo Kartoffeln
- 2 Eier
- 2 Tl Haferflocken
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl neutral (z. B. Rapsöl)
- 400 g Räucherlachs
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Möhre-Ingwer „Sehnsucht“

Geschälte Kartoffeln in ein Sieb reiben, das auf einer Schüssel steht, damit das Wasser abtropfen kann. Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wasser abschütten und Kartoffelmasse zu dem abgesetzten Stärkemehl geben. Eier, Salz, und Haferflocken untermischen. Geriebene Zwiebel und nach Geschmack etwas Pfeffer dazugeben und verrühren. In heißem Fett kleine Küchlein knusprig braten. Die Reibekuchen auf die Teller anrichten und mit Lachs belegen. Auf den Lachs jeweils 1 El Chutney verteilen.

Guten Appetit!