

# Reibekuchen mit Gemüse

## Zutaten:

250 g Kartoffeln  
100 g Mehl  
300 g Zucchini  
300 g Möhren  
250 g Kohlrabi  
2 Eier  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
2 EL Kräutermischung  
250 g Ricotta  
3 EL Milch  
Salz, Pfeffer, Öl

## Zubereitung:

- Für den Dip Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Mit Milch, Kräutermischung und Ricotta gut verrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Für die Reibekuchen das Gemüse klein raspeln.
- Die Eier und das Mehl mit dem Gemüse gut vermischen.
- Salzen und Pfeffern.
- Reibekuchenteig in ein Waffeleisen geben und goldbraun backen.
- Klassiker braten die Reibekuchen beidseitig in Öl in einer Pfanne.
- Zusammen mit dem Dip eine kleine Köstlichkeit.