

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.