

REIBEKUCHEN MIT KÜRBIS-APFELMUS

Lecker

HMAGAZIN



ZUBEREITUNG

Den Kürbis in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse auslösen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Kürbis und Äpfel in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Die Würfel bei mittlerer Temperatur 15-20 Minuten köcheln, weichkochen und danach durch ein Sieb abgießen. Nun die Würfel in Etappen durch die Passiermühle in eine Schüssel streichen, die Zitrone halbieren, auspressen und mit der Hälfte des Safts und Zucker das Mus abschmecken. Das Kürbis-Äpfelmus im Kühlschrank beiseitestellen. In einer kleinen Schüssel den Joghurt mit dem restlichen Zitronensaft verrühren und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit für die Reibekuchen die Kartoffeln schälen sowie die Zwiebel abziehen und beides mit der feinen Seite der Reibe in eine Schüssel raspeln. Die Raspeln salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach gut festdrücken und die austretende Flüssigkeit abgießen. Mehl und Ei zur Kartoffelmasse geben und alles gut verrühren.

In einer großen Pfanne Pflanzenöl erhitzen und darin nun nach und nach die Reibekuchen ausbacken. Dazu zwei bis vier Kleckse Kartoffelmasse in die Pfannen geben und die Reibekuchen von beiden Seiten goldbraun backen. Die fertigen Reibekuchen auf einen Teller geben, mit einer Alufolie zum Warmhalten abdecken und mit der verbliebenen Kartoffelmasse weitere Reibekuchen backen.

Zum Servieren das gekühlte Kürbis-Äpfelmus und den Zitronenjoghurt dazu reichen.

ZUTATEN

Für die Reibekuchen:

- 800 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 4 EL Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 100 ml Pflanzenöl

Für das Kürbis-Äpfelmus:

- 300 g Hokkaidokürbis
- 3 Äpfel
- 3 EL Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 150 g Joghurt

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, feines Sieb, Passiermühle, mittelgroßer Topf, 2 mittelgroße Schüsseln, große Pfanne, Vierkantroibe, kleine Schüssel, Pfannenwender