

## KARTOFFEL-REIBEKÜCHLEIN

Eine schnelle und schmackhafte Beilage zu einem Salat...

Zutaten ( für ca. 9 Stück)

300 g Kartoffeln, mehligkochend, geschält

50 g Zuchetti

1 Ei

1 TL Kräutersalz

1 EL Mehl

1 EL Ghee oder Bratbutter

1 Becher Crème fraîche und 1 Packung Räucherlachs ( nach Wunsch)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf **120 Grad** vorheizen.
2. Kartoffeln in Stücken, sowie Zuchetti in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 5** hacken. In eine Schüssel umfüllen.
3. Ei, Kräutersalz und Mehl zu der gehackten Kartoffel-Zuchettimasse geben und gut untermischen.
4. Bratbutter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Aus der Kartoffelmasse je ca. 10 cm grosse "Kleckse" in die Pfanne geben und flachdrücken, sodass Küchlein entstehen. Jeweils ca. 4 Reibekuchen nebeneinander in einer Pfanne beidseitig je ca. 8 Minuten braten.
5. Die fertigen Küchlein auf ein mit Backpapier belegtes Blech in den auf 120 Grad vorgeheizten Ofen geben, sodass diese warm bleiben.
6. Mit der restlichen Masse ebenfalls so verfahren.

Tipp: Die Reibekuchen mit je einem Teelöffel Crème fraîche sowie mit etwas Räucherlachs servieren.