



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW 24 | 2024

Weißkohl-Reibekuchen mit Radieschen-Dill-Dip

für 4 Portionen

Zutaten

- Frühlingszwiebeln 1 Bund
- Weißkohl 400 g
- Kartoffeln, fk. 600 g
- Eier 2 St.
- Kümmel 0.5 TL
- Salz Prise
- Pfeffer, schwarz Prise
- Sonnenblumenöl 3 EL
- Radieschen 1 Bund
- Frischkäse, natur 200 g
- Crème fraîche 75 g
- Dill 1 Bund

Zubereitung

Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansätze entfernen und in feine Ringe schneiden. Weißkohl putzen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln. In einer Schüssel Frühlingszwiebeln, Weißkohl, Eier und Kartoffeln vermengen. Kümmel zerstoßen. Masse damit und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, nach und nach darin in wenig heißem Öl 12 Reibekuchen von jeder Seite ca. 4 Min. braten. Reibekuchen warm stellen, bis alle fertig gebacken sind. Inzwischen Radieschen waschen, Enden entfernen und fein würfeln. In einer Schüssel Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Dill schneiden, mit Radieschen unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dip zu den Reibekuchen servieren.