

Kleine Pastinaken-Reibeküchlein mit Joghurt-Kräuter-Dip

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 14 Küchlein

Für den Dip

150 g Joghurt
5 g Dill
5 g glatte Petersilie
1 gehackte Knoblauchzehe
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
1 Teelöffel Honig
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Reibeküchlein

450 g Pastinaken
200 g Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
1/4 Zitrone (ausgepresster Saft)
5 g Dill
5 g glatte Petersilie
40 g Mehl
2 Eier (Größe L)
2 Esslöffel Pflanzenöl
Salz

- 1 -

Für den Joghurt-Dip alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Servieren kaltstellen.

- 2 -

Pastinaken mit einer Bürste putzen oder, wenn sie besonders groß und dick sind, schälen. Kartoffeln ebenfalls schälen. Gemüse mit einer Reibe fein raspeln. Du kannst Kartoffeln und Pastinaken auch in einem Food Processor zerkleinern.

- 3 -

Geriebenes Gemüse in einem feinen Geschirrtuch auswringen, bis eine trockenere Masse entstanden ist.

- 4 -

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Petersilie und Dill fein hacken. Gemüse mit Kräutern, Mehl, Frühlingszwiebeln und Zitronensaft vermengen, mit Salz abschmecken. Eier verquirlen und unter den Teig mischen.

- 5 -

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Reibekuchenmasse esslöffelweose in die Pfanne geben und flach drücken. Von jeder Seite 3-4 Minuten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit restlichem Teig genauso verfahren. Fertige Reibeküchlein bei 50 °C im Backofen warm halten.

- 6 -

Reibeküchlein zusammen mit Joghurt-Kräuter-Dip servieren.