

Saftig, knusprig, nussig - vegane Reibekuchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



- 3 -

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Einige Löffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu Talern formen. Im heißen Öl 5-7 Minuten knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für 2 Portionen

800 g Kartoffeln
80 g Kichererbsenmehl
Salz, Pfeffer
60 ml Pflanzenöl zum Braten

Besonderes Zubehör
Gemüsereibe

Eier kommen raus und Kichererbsenmehl rein. Das verleiht den krossen Küchlein eine wunderbar nussige Note, die fast nichts anderes mehr bedarf. Nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und knusprig ausbacken. Dann ist es auch schon Zeit zu genießen!

- 1 -

Kartoffeln schälen, reiben und in einem Küchentuch auswringen.

- 2 -

Geriebene Kartoffeln mit Kichererbsenmehl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.