



Weißkohl-Reibekuchen mit Radieschen-Kresse-Dip



 Dauer
50 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Weißkohl	400 g
Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Eier	2 St.
Kümmel	0.5 Teelöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Sonnenblumenöl	3 Esslöffel
Radieschen	1 Bund
Frischkäse, natur	200 g
Crème fraîche	75 g
Kresse	20 g

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. Kresse abschneiden, mit Radieschen unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dip zu den Reibekuchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	375 kcal		
Kohlenhydrate	38 g	Ballaststoff	7 g
Eiweiß	13 g	Fette	20 g