



Weißkohl-Reibekuchen mit Radieschen-Kresse-Dip



Zeit gesamt
🕒 50min

Zubereitungszeit
🍲 50min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne, grobe Reibe

1. 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.
2. 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.
3. 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!

Du suchst noch einen passenden vegetarischen Hauptgang? Wie wäre es mit [Pizza Bianco mit Gemüse, Feta und karamellisierten Sonnenblumenkernen](#)

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	344 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	17 g