



Reibekuchen – herzhaft und süß



Leicht



45 Minuten

Seite 1

Zutaten

Für 4 Gläser à 200 ml

Für die Reibekuchen

400 g Kartoffeln – festkochend

1 Zwiebel

1 Ei

50 g Haferflocken

Für das Apfel-Topping

100 g BIHOPHAR Bio-Honig Fairtrade (flüssig)

2 säuerliche, feste Äpfel (z.B. Boskoop)

50 g Joghurt 3,5%

1 Zitrone

1/2 TL Zimt

Minzblätter

Für das herzhaftes Topping

2 TL BIHOPHAR Bio-Honig Fairtrade (cremig)

100 g Räucherlachs – dünn aufgeschnitten

100 g Crème fraîche

2 TL BIHOPHAR Bio-Honig Fairtrade (cremig)

1/2 Bd Dill (frisch)



Reibekuchen – herzhaft und süß



Leicht



45 Minuten

Seite 2

Zubereitung Reibekuchen

- 1 Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel schälen, von der Wurzel befreien und in dünne Streifen schneiden.
- 2 Die Zwiebelstreifen und geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben, salzen, die Haferflocken und ein Ei zufügen und alles gut vermischen.
- 3 Aus der Masse 2 x 4 Portionen in einer Pfanne in reichlich Rapsöl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Reibekuchen nach ca. 5 Minuten wenden und auch die zweite Seite ca. 5 Minuten braten.

Zubereitung Apfel-Topping

- 1 Äpfel waschen und um das Kerngehäuse herum in kleine Würfel schneiden.
- 2 Den Saft der Zitrone in einen Topf pressen, die Apfelwürfel und **BIHOPHAR Bio-Honig Fairtrade (flüssig)** zufügen und zusammen mit dem Zimt bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Äpfel sollten nicht zu weich werden.
- 3 4 der 8 Reibekuchen mit dem Apfelkompott, einem Klecks Joghurt und einer Spur **BIHOPHAR Bio-Honig Fairtrade (flüssig)** anrichten und mit Minzblättern dekorieren.

Zubereitung herzhaft Reibekuchen

- 1 Auf die restlichen 4 Reibekuchen den Lachs verteilen.
- 2 Je einen Klecks Crème fraîche und darauf je einen Teelöffel **BIHOPHAR Bio-Honig Fairtrade (cremig)** verteilen.
- 3 Mit einer Dillspitze garnieren.