

Reibplätzchen mit Apfelmus



Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln
1 große Zwiebel
2 Eier
etwas Paniermehl
Salz
Pflanzenöl und Apfelmus

Zubereitung:

Die Kartoffeln schrubben, schälen und mit einer Raspel zerkleinern. Zwei Drittel grob raspeln, ein Drittel fein. Die Zwiebel fein schneiden und ebenso wie die Eier zu den Kartoffeln geben. Etwas Paniermehl für die Bindung zugeben und alles vermengen. Mit Salz würzen.

In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und wenn das Öl fett ist mit einem Löffel die Reibplätzchen direkt in der Pfanne formen. Goldbraun braten und mit Apfelmus servieren.

Rezept: Stephanie Strottdrees, Foto: Jens Dönhöler