

Bayerwald-Pizza: Herzhaftes Reibekuchen-Rezept



Bis 15 Min.



Einfach



*d'Waldwirtschaft
Ofenstüberl*
bayernisch • ehrlich • einfach • gut

Zubereitung

1. Gemüse in Brühe kochen und abkühlen lassen.
2. Kartoffel schälen und fein reiben. Mit Ei, Zwiebel, Salz Pfeffer und Mehl vermengen.
3. Kleine Taler ca. 7 cm Durchmesser formen und drei Stück in der Pfanne, in **Butter**, anbraten.
4. Wenden und dann das Gemüse auf den Reibekuchen verteilen.
5. **Emmentaler** über das Gemüse und mit einem Deckel die Pfanne abdecken.
6. Nach ca. 4 Minuten die Reibekuchen aus der Pfanne nehmen.

Zutaten



- 8 mehligke Kartoffel
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- 1 Zwiebel, gehackt
- ca. 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Esslöffel **GOLDSTEIG Markenbutter**
- Gemüse
- Brühe
- 300 g **GOLDSTEIG Emmentaler gerieben**