Bayerwald-Pizza: Herzhaftes Reibekuchen-Rezept



Bis 15 Min. *Einfach*

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 mehlige 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