



Süßkartoffel-Reibekuchen mit Meerrettichdip und Spinat-Parmesan-Walnussalat

🕒 20–25 Min   

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Süßkartoffeln
0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
35 g	Paniermehl
	Öl zum Herausbacken
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Knoblauch granuliert
1 Prise	♦ Koriander gemahlen
0.5 TL	♦ Paprika edelsüß spezial

Für die Sauce:

200 g	Saure Sahne
1 EL	Mayonnaise
1 EL	Meerrettich
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

Für den Salat:

200 g	Babyspinat
30 g	Parmesan
50 g	Walnüsse, gehackt
30 ml	Olivenöl
0.5 Stk.	Zitrone (den Saft daraus)
0.5 TL	Senf
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

- 1 Im ersten Schritt die Süßkartoffel waschen, schälen und reiben. Nun die Zwiebel reiben und mit der Süßkartoffel in die Schüssel geben. Ebenfalls die Eier und das Paniermehl hinzufügen und mit den angegebenen Kotányi Gewürzen würzen. Alles gut vermischen.
- 2 Nun eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwei bis drei Esslöffel Öl und einen Esslöffel der Süßkartoffelmischung hineingeben. Die Masse leicht andrücken und zu einem Fladen formen. Je nach Größe der Pfanne vier bis sechs Reibekuchen in einer Runde backen. Nach vier Minuten die Reibekuchen wenden und weitere vier Minuten backen. Den Vorgang mit dem Rest der Mischung wiederholen. Die gebackenen Reibekuchen kurz auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen.
- 3 Während die Reibekuchen backen, die Sauce und den Salat zubereiten. Alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel verrühren. Für den Salat den Babyspinat waschen und in eine Schüssel geben. Öl, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in ein Glas geben, das Glas verschließen und schütteln. Den Parmesan und die Walnüsse in die Schüssel mit dem Spinat geben und mit dem vorbereiteten Dressing übergießen.
- 4 Zum Schluss die gebratenen Reibekuchen mit der vorbereiteten Sauce und dem Salat servieren.

