

## Rezept

# Bunte Reibekuchen mit Apfelmark

Ein Rezept von Bunte Reibekuchen mit Apfelmark, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Möhren	<b>400 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>1</b> Zucchini	<b>1</b> Zwiebel
<b>50 g</b> Kichererbsenmehl	Salz
<b>8 EL</b> Bratöl	<b>400 g</b> Apfelmark

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 415 kcal, 27 g F, 6 g EW, 36 g KH

## Zubereitung

1. Die Möhren und Kartoffeln mit der Gemüsebürste unter fließendem Wasser säubern. Den Zucchini waschen und putzen. Die Hälfte der Gemüse grob, die andere fein raspeln. Alles in einer großen Schüssel mischen. 1 Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Zusammen mit dem Kichererbsenmehl sowie Salz unterheben, dabei nicht zu kräftig und zu lange rühren.
2. Bestenfalls in 2 Pfannen gleichzeitig je 4 EL Bratöl erhitzen und mit einem Esslöffel ca. 4 Reibekuchen à 8 cm in die Pfanne geben. Pro Reibekuchen 1 gehäuften EL Teig verwenden. Auf mittlerer Hitze ausbacken, bis man eine deutliche Bräunung der Unterseite erkennen kann. Die Reibekuchen nur einmal wenden und weitere ca. 5 Min. backen.
3. Auf einem mit Küchenpapier belegten Teller abtropfen lassen. Zusammen mit Apfelmark servieren.