



Omas bunter Reibekuchen (Kartoffelpuffer)

Für zwei Personen.

Achtung Suchtgefahr! Ein Rezept von unserer Oma, die jetzt stolze Uroma geworden ist. Natürlich sind Omas frisch gebackene Reibekuchen die besten!

Einfach nur göttlich.

- 1 Die Kartoffeln auf einer großen Reibe reiben und mit Salz und wenig Pfeffer würzen.
- 2 Nun die Zwiebeln würfeln und mit den Eiern zu den geriebenen Kartoffeln geben.
- 3 Die Kartoffelmasse mit dem Mehl bedecken und alles ordentlich miteinander verrühren.
- 4 Portionsweise ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen und genießen.

Sehr lecker mit Apfelmus (selbstgemacht) oder Zucker!

Alternativ kann man die Kartoffeln auch mit anderen Gemüsesorten mischen, z. B. geriebene Zucchini oder Karotten.

Zutaten:

- 10 größere Kartoffeln, z. B. [Rote Emmalie](#), [Linda](#) und [Violetta](#)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 6 EL Mehl
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Öl