# Reibekuchen mit Bärlauchquark

**Zutaten:**

*ausreichend für 2-3 Personen*

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 Eßl. Mehl
- 1/2 Tl. Salz
- Pfeffer, Muskat
- Butterschmalz zum Braten

**Zubereitung:**

Nehmt am besten mittelgroße bis große Kartoffeln – die lassen sich bequem reiben. Rohe Kartoffeln schälen und waschen. Nun auf einer Reibe oder mit der Küchenmaschine grob raspeln. Nach dem Reiben verfärben sich die Kartoffeln braun. Macht aber überhaupt nichts, denn beim Braten werden die Reibekuchen ja ohnehin schön goldbraun.

Damit die Reibekuchen schön knusprig werden, muss möglichst viel Flüssigkeit aus den geriebenen Kartoffeln gepresst werden. Dazu die Masse portionsweise in ein Küchentuch geben und gut auswringen. Dann die Zwiebel pellen und fein würfeln. Zusammen mit den Kartoffeln, Eiern, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer zu einem gleichmäßigen Teig rühren. Das geht am besten mit einem Holzlöffel oder mit den Händen. Der Kartoffelteig ist genau richtig, wenn er sich gut formen lässt.

Zum Ausbacken der Reibekuchen eignet sich eine Pfanne aus Gusseisen oder mit Teflon beschichtet. Mit einer Schöpfkelle einen großen Klecks Kartoffelmasse in das heiße Fett geben. Rund 4 Minuten warten, bis die Ränder knusprig sind. Mit einem Teigheber wenden, weitere 2 Minuten backen, bis der Reibekuchen eine goldbraune Farbe hat. So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Fertige Kuchen zuerst auf Küchenkrepp legen, dann bei 50 Grad im Backofen warm halten.

Für den Bärlauchquark rühre ich Quark und selbstgemachtes Bärlauchpesto gut durch. Wer es mag kann auch den frischen Bärlauch kleinhacken. Geschmacklich kommt er meiner Meinung nach aber immer als Pesto am besten rüber.