

Herzhafte Reibekuchen mit Apfel-Dattel-Topping

Für die Reibekuchen:

2 große festk. Kartoffeln	2 Schalotten	30 g Speckwürfel
Butterschmalz	Baharat	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Apfel-Dattel-Topping:

1 Apfel	1 Zitrone, davon 2 EL Saft	10 getrocknete Soft-Datteln
Garam-Masala	Zucker	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Reibekuchen die Schalotten abziehen und klein hacken, die Kartoffeln schälen und reiben. Kartoffelraspel durch ein Mulltuch pressen. Schalotten mit Speckwürfeln in einer Pfanne anschwitzen. Beides mit Kartoffelraspeln, Pfeffer, Salz, Baharat und Muskatnuss vermengen und mithilfe eines Servierringes Reibekuchen formen. In Butterschmalz braten und anschließend im Backofen fertig backen.

Für das Apfel-Dattel-Topping Zitrone auspressen. Apfel schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und mit Zitronensaft weich dünsten, anschließend pürieren. Die Datteln fein würfeln und unterheben. Die Masse mit Garam Masala würzen und mit Zucker und Salz abschmecken. Die Reibekuchen mit dem Apfel-Dattel-Topping auf Tellern anrichten und servieren.

Ralph Lindenau am 22. Dezember 2015