

# Reibekuchen, Apfelmus, Quark, Feldsalat, Speckwürfel

## Für zwei Personen

### Für die Reibekuchen:

400 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
4 EL Mehl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Apfelmus:

2 Äpfel, z. B. Boskoop	1 Zitrone, Saft	12 EL Zucker
1 Prise Zimt		

### Für den Kräuterquark:

200 g Magerquark	2 EL Sahne	5 g krause Petersilie
5 g Schnittlauch	1 EL gerebelten Oregano	Salz, Pfeffer

### Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	50 g Speckwürfel	1 kleine rote Zwiebel
1 EL Walnüsse	1 EL Apfelessig	1 TL Honig
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Walnussöl	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

### Für die Reibekuchen:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein reiben.

Beides zusammen in eine Schüssel geben und vermengen. Danach in ein Geschirrtuch geben und ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Zurück in die Schüssel geben, Ei und Mehl hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Mit einem Esslöffel oder direkt mit den Händen kleine Reibekuchen formen und flachdrücken. Reibekuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

### Für das Apfelmus:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke zusammen mit 50 ml Wasser, Zucker und Zimt in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Mit einem Pürierstab pürieren. Zitrone auspressen und Mus mit Saft abschmecken.

### Für den Kräuterquark:

Quark in eine Schüssel geben und mit der Sahne glattrühren, bis er cremig ist. Kräuter fein hacken und unter den Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles miteinander vermengen.

### Für den Feldsalat:

Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern. Speckwürfel und gehackte Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig anbraten.

Sobald der Speck schön kross ist, beides aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und anbraten. Apfelessig, Oliven- und Walnussöl, Senf, Honig sowie Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Über Feldsalat geben und vorsichtig vermengen, damit der Salat nicht zerdrückt wird. Speck, Walnüsse und gebratene Zwiebeln über den Salat streuen.

Anna Obenauer am 11. November 2024