

Chicorée mit Kichererbsen-Reibekuchen



100 g Kichererbsen
Salz
2 Kartoffeln
1 Schalotte
1 Ei
1 EL Dinkel - Vollkornmehl
3 EL Butter
2 Chicorée
50 ml Apfelsaft

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

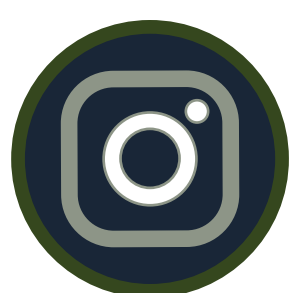
EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

Kichererbsen abtropfen lassen und im Topf in Salzwasser kochen, Kartoffeln reiben, Schalotte fein hacken, alles mit Ei und Dinkel - Vollkornmehl vermengen und mit Salz abschmecken

2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Puffer braten

Chicorée halbieren, 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und den Chicorée mit der Schnittseite nach unten anbraten, mit Apfelsaft ablöschen, 5 Minuten braten und mit den Reibekuchen anrichten

Lasst es Euch schmecken ! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

