Kürbisreibekuchen

Zutaten:

1 Stück Kürbis (etwa 800g mit Schale gewogen)
3-4 Schalotten
2 Knoblauchzehen (Tipp: Wenn man die Zehen halbiert und den Keim entfernt, riecht man am nächsten Tag fast nichts)
1 Kästchen Kresse
3 große Eier
6 EL Mehl
6 EL Vollkornhaferflocken oder Reisflocken
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
Salz
Pfeffer
etwas Muskatnuss
Cayennepfeffer
Butterschmalz oder ein geschmacksneutrales Bratfett zum Ausbacken

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, fein reiben und das Fleisch auspressen; der Saft wird nicht gebraucht. Die Schalotten in feine Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken und die Gartenkresse abschneiden. Alle Zutaten miteinander mischen und mit den Gewürzen abschmecken. In einer heißen Pfanne im Schmalz ausbacken, im Backofen bei 80° Celsius warm stellen, bis alle Reibekuchen ausgebacken sind.

Tipp: Dazu schmeckt ein Kopfsalat in einem kräftigen Vinaigrette- oder Sauerrahm-Dressing.