

Westfälischer Reibekuchen

Die Kartoffeln für die Reibekuchen werden in unserer Küche von Hand gerieben und täglich frisch zubereitet.
Genusstipp: Perfekt mit Räucherlachs und Senfsauce oder Schnippelschinken mit Schmand.
Zubereitung: Mit etwas Pflanzenöl in der Pfanne erwärmen.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Westfälischer Reibekuchen"

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja

Zusätzliche Informationen

Kartoffeln, Pflanzenöl, EIER, Zwiebeln, Kartoffelmehl, WEIZENMEHL (enthält GLUTENHALTIGE GETREIDE), Salz.