

Knusprige Kartoffelpuffer mit Frischkäse-Dip und Räucherlachs

Zutaten Für 4 Personen

Kartoffelpuffer:

Öl zum braten

1kg Kartoffeln

1 mittelgroße Zwiebel

2 Eier

2 EL Speisestärke

Salz, Muskat, Pfeffer

30g Petersilie

Dip:

100g Frischkäse

2 EL Sahnejoghurt 10% Fett

Rucola

Salz Pfeffer Zitronensaft

Zum belegen:

200g Räucherlachs

Zubereitung

1. Kartoffeln, schälen, waschen, grob raspeln, auspressen
2. Zwiebel fein hacken
3. Kartoffel, Zwiebeln, Speisestärke, gehackte Petersilie und Eier zu einem Teig verarbeiten mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Frischkäse mit Joghurt verrühren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
5. Öl in einer Pfanne erhitzen mit einem Esslöffel den Kartoffelteig in die Pfanne geben flach andrücken von beiden Seiten knusprig anbraten, auf Küchenkrepp abtropfen
6. Kartoffelpuffer mit dem Frischkäse-Dip und dem Räucherlachs anrichten mit Rucola garnieren