

Kartoffelpuffer mit Bärlauch dazu geräucherter Lachs und Wildkräuterdip mit Sauerrahm von Erika Moser 11. April 2020







REZEPT "Kartoffelpuffer mit Bärlauch und geräuchertem Lachs" für zwei Personen

ZUTATEN WILDKRÄUTERDIP:

- Vogelmiere
- Gundermann
- kleine Schafgabenblätter
- Gartenschaumkraut
- Joghurt, Sauerrahm und dazu etwas Salz und Pfeffer
- TIPP: Geht natürlich auch mit anderen Wildkräutern oder mit Garten- und Küchenkräutern!

UND SO GEHT'S:

- Joghurt mit Sauerrahm verrühren
- Kräuter klein hacken und unterheben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- beiseitestellen und noch etwas ziehen lassen

ZUTATEN KARTOFFELPUFFER:

- 5 mittelgroße Kartoffeln reiben
- 1 Karotte reiben
- 1 Ei
- 4 TL Bärlauchpaste oder frisch geschnittenen Bärlauch
- ca. 3 EL Mehl

ALS BEILAGE:

• Geräucherter Lachs in Scheiben

UND SO GEHT'S:

- Alle Zutaten gleichmäßig in einer Schüssel vermengen
- kleine Tascherl formen und in der Pfanne braten.
- Anschließend einige Minuten bei 150 C im Rohr nachziehen lassen.
- Zum Schluss die Kartoffelpuffer, den Wildkräuterdip und den Räucherlachs auf dem Teller anrichten und ggf. noch mit Wildkräutern und essbaren Blüten dekorieren.

An Guadn!

