



## Kartoffel-Pastinaken-Puffer mit Lachs

und Apfel-Joghurt-Dip mit Gurke



30-40min



3-4 Personen

Frischer Lachs ist immer ein besonderer Genuss! Wir servieren den saftigen Fisch heute auf knusprigen Reibekuchen aus Kartoffeln und Pastinake mit einem leckeren Apfel-Joghurt-Dip mit Gurke. Ein Gericht für Groß und Klein, das immer gut ankommt. Lasst es euch schmecken!



- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pastinaken
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 grüne Äpfel
- 1 Gurke
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 2 Packungen frischer Lachs <sup>4</sup>

- 2 Eier<sup>3</sup>
- ca. 50g Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- 2 große Pfannen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

### Kochtipp

Wer keine zwei großen Pfannen hat, kann die Reibekuchen auch nacheinander braten. Fertige Reibekuchen am besten bei 80°C im Ofen warm halten.

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 911kcal, Fett 51.5g,  
Kohlenhydrate 75.1g, Eiweiß 38.0g



## 1. Gemüse reiben

Die **Kartoffeln samt Schale** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Pastinaken** ggf. schälen und ebenfalls grob raspeln. Das **Gemüse** mit 1-2 kräftigen Prisen Salz vermengen und beiseitestellen.



#### 4. Dip zubereiten

Den **Joghurt** mit der **restlichen Zitronenschale** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die **Apfel-** und **Gurkenwürfel** sowie die **grünen Lauchzwiebelringe** untermischen und den **Dip** mit dem **restlichen Zitronensaft** und 1 EL Olivenöl verfeinern.



## 2. Zutaten vorbereiten

Den **grünen** und den **weißen** Teil der **Lauchzwiebeln** separat in feine Ringe schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit der **1/2 des Zitronensafts** marinieren. Die **Gurke** ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



## 5. Reibekuchen braten

Das **Gemüse** in einem Küchentuch gut auswringen und mit 2 Eiern, den **restlichen Lauchzwiebeln** und 4-5EL Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In zwei großen Pfannen je 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dann mit einem Esslöffel **10-12 Reibekuchen** formen und bei niedriger bis mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis die **Reibekuchen** goldbraun und gar sind.



### 3. Lachs würzen

Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in **10-12 gleich große Stücke** schneiden, dabei evtl. vorhandene Gräten und die Haut entfernen. Mit der **1/2 der Zitronenschale** und 2EL Olivenöl einreiben.



## 6. Lachs braten

Den **Lachs** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. rundum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und den **Fisch** noch 1-2Min. in der Pfanne ruhen lassen. Zum Servieren den **Apfel-Joghurt-Dip** auf den **Reibekuchen** verteilen und den **Fisch** darauf anrichten.