



Ostern: Kartoffelpuffer mit Lachs und Queller

an cremigem Apfel-Gurken-Dip



30-40min



3-4 Personen

Frischer Lachs ist immer ein besonderer Genuss! Wir servieren den saftigen Fisch heute auf knusprigen Reibekuchen mit einem leckeren Crème-fraîche-Dip mit Apfel und Gurke. Der knackige Queller on top ist unser i-Tüpfelchen und besonders fein. Ein Gericht für Groß und Klein, das immer gut ankommt. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 grüne Äpfel
- 1 große Gurke
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut⁴
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 60g Queller

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier³
- 4EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1049kcal, Fett 68.5g, Kohlenhydrate 73.1g, Eiweiß 37.7g



1. Kartoffeln reiben



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten



4. Dip zubereiten