



Reibekuchen mit frischem Lachs

und Apfel-Schmand-Dip mit Gurke



30-40min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Apfel
- 1 Minigurke
- 1 Packung frischer Lachs⁴
- 1 Becher Schmand⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei³
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

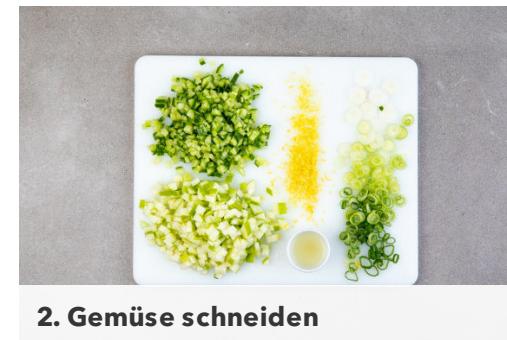
Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

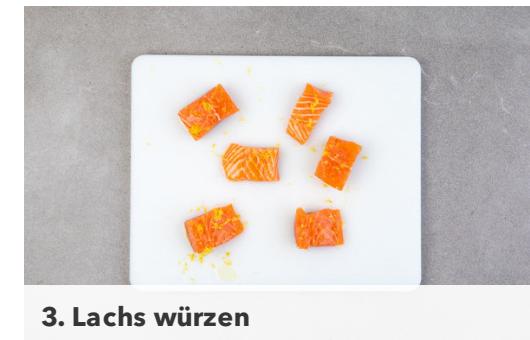
Energie 975kcal, Fett 64.5g, Kohlenhydrate 64.2g, Eiweiß 37.5g



1. Kartoffeln vorbereiten



2. Gemüse schneiden



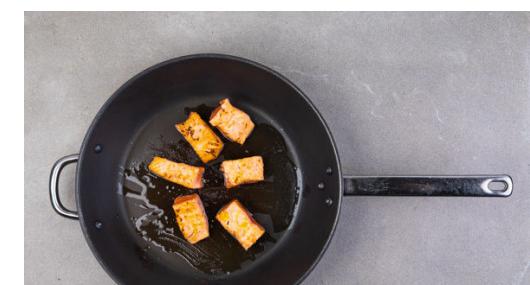
3. Lachs würzen



4. Dip zubereiten



5. Reibekuchen braten



6. Lachs braten

Den **Schmand** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** 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 1EL Olivenöl verfeinern.

Die **Kartoffeln** in einem Küchentuch gut auswringen und mit 1 Ei sowie den **restlichen Lauchzwiebeln** vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dann mit einem Esslöffel **5-6 Reibekuchen** formen und bei niedriger bis mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis die **Reibekuchen** goldbraun und gar sind.