



## Latkes mit Räuchermakrele

dazu Salat und Joghurt mit Gurke und Dill



30-40min



3-4 Personen

Latkes sind kleine Kartoffelpuffer aus der jüdischen Küche, die an Chanukka auf keiner Tafel fehlen dürfen. Heute landen die köstlichen Reibekuchen auf deinem Teller. Mit geräucherter Makrele, fruchtigen Kirschtomaten, würzigen Kapern und einem cremig-frischen Gurken-Dill-Joghurt-Dip vereinigen sie sich zu einem Mahl, das du so schnell nicht vergessen wirst!



## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen Kapern
- 1 Gurke
- 10g Dill
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Packung gemischter Salat
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Kochtipp

Das Öl ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffel kleine Bläschen aufsteigen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 742kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 55.6g, Eiweiß 26.9g



1. Kartoffeln reiben

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Eine Schüssel mit möglichst kaltem Wasser füllen, wer hat, gibt am besten noch ein paar Eiswürfel dazu. Die **Kartoffeln** schälen, grob reiben und für ca. 2Min. in das kalte Wasser geben. Dann in ein Sieb abgießen und die **Kartoffeln** möglichst gut auspressen.



2. Zwiebel zugeben

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann mit den **Kartoffeln** vermengen. Die **Kapern** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.



3. Teig fertigstellen

1 Ei, 1EL Wasser und 2-3EL Mehl gut unterrühren. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzugeben, falls der **Teig** noch zu nass ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.



4. Dip zubereiten

In einer großen Pfanne eine ca. 1cm hohe Schicht Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Inzwischen die **1/2 der Gurke** in kleine Würfel schneiden. Die **Dill samt zarten Stängeln** fein schneiden und mit den **Gurkenwürfeln** in den **Joghurt** rühren. Den **Dip** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Latkes ausbacken

Für die **Latkes** jeweils **2-3EL Kartoffelteig** in das heiße Öl geben und mit dem Löffel glatt streichen. Auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten, nach Bedarf die Hitze ggf. reduzieren. Je nach Pfanne **3-4 Latkes** gleichzeitig zubereiten. Bereits fertige **Latkes** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen warm halten.



6. Salat zubereiten

Die **übrige Gurke** in Scheiben schneiden. Die **Tomaten** halbieren und mit den **Gurken**, dem **Salat**, 1-2EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Makrele** von der Haut und evtl. vorhandenen Gräten befreien und in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Latkes** mit dem **Salat**, dem **Dip** und der **Makrele** anrichten und mit den **Kapern** garniert servieren.