MARLEY SPOON



Kartoffel-Lauch-Latkes mit Apfel und Dip

dazu Spinatsalat mit Rauchmandeln

ca. 45min 4 Portionen

Latkes sind kleine, frittierte Kartoffelpuffer der jüdischen Küche, die traditionell zum Lichterfest Hanukkah auf den Tisch kommen und mit Apfelkompott und einem sahnigen Dip serviert werden. Heute machen wir die unwiderstehlichen Festtagsküchlein mit Lauch, ergänzen den Dip um eine Handvoll aromatischen Schnittlauch und servieren das Ganze mit einem frischen Gurken-Spinat-Salat mit knusprigen Rauchmandeln. Mmmmh!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Äpfel
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 Becher Joghurt [3]
- 2 Stangen Lauch
- 150g Weizenmehl [2]
- 2 Gurken
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Rauchmandeln [5]

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier [1]
- 2TL Senf [4]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse

Nährwertangaben pro Portion
Energie 918kcal, Fett 50.1g, Kohlenhydrate 96.2g, Eiweiß 19.9g



1. Kartoffeln reiben

Die **Kartoffeln samt Schale** grob reiben, dann in einem Sieb gründlich waschen und abtropfen lassen. In ein sauberes Geschirrtuch wickeln und mit den Händen so viel Wasser wie möglich aus den **Kartoffeln** drücken. Anschließend zurück in das Sieb geben.



2. Äpfel schneiden

Die **Schale 1 Zitrone** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Äpfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Mit **1TL Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft** und 2TL Zucker vermengen.



3. Dip vorbereiten

Den **Schnittlauch** und den **Dill samt Stängeln** fein schneiden, dann mit der **Crème fraîche** verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Lauch unterheben

Den **Lauch** jeweils längs vierteln, dann quer in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden und mit den **Kartoffeln**, 2 Eiern sowie je 1TL Salz und Pfeffer vermengen. Das **Mehl** unterrühren und alles gut vermischen.



5. Latkes ausbacken

Eine große Pfanne mit einer ca. 1cm hohen Schicht Pflanzenöl bei starker Hitze erwärmen. Den **Kartoffelmix** portionsweise ins heiße Öl geben, sodass **12–14 Latkes** entstehen. Die **Latkes** mit einem Pfannenwender flach drücken und auf jeder Seite 3–5Min. ausbacken. Dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. **Tipp:** Die Hitze reduzieren, falls die **Latkes** zu schnell bräunen.



6. Salat zubereiten

Die **restliche Zitronenschale und den -saft** mit 2TL Senf, 2EL Pflanzenöl, 1TL Zucker sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mischen. Die **Gurken** längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden, mit dem **Spinat** und dem **Dressing** vermengen. Die **Rauchmandeln** grob hacken und auf dem **Salat** anrichten. Die **Latkes** mit den **Äpfeln**, dem **Dip** und dem **Salat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**