MARLEY SPOON



# Kartoffel-Lauch-Latkes mit Apfel und Dip

dazu Spinatsalat mit Rauchmandeln

ca. 45min  6 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
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 unbehandelte Zitronen
- 3 Äpfel
- 30g Schnittlauch & Dill
- 3 Becher Joghurt [3]
- 3 Stangen Lauch
- 300g Weizenmehl [2]
- 3 Gurken
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 75g Rauchmandeln [5]

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenwaage
- 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 801kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 87.6g, Eiweiß 18.0g



### 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 **1–2TL Zitronenschale**, **3EL Zitronensaft** und 1EL 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, 1–2EL Wasser sowie je ½EL Salz und Pfeffer vermengen. **200g 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 **18–20 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 1EL Senf, 3EL 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**