

Kartoffelküchlein mit Lachs

Zutaten für 4 Personen:

300 g Kartoffeln
1 gehäufter EL Mehl
1 kleines Ei
Salz, Pfeffer, Muskat
4 EL Sonnenblumenöl
Schnittlauch - Dill
200 g Magerquark
75 g Joghurt
200 g Räucherlachs

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, abspülen und grob reiben.
Mit dem Mehl und dem Ei vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und 12 kleine Reibeküchlein ausbacken.
Schnittlauch und Dill kalt abbrausen und klein schneiden.
Quark mit Joghurt verrühren, die Kräuter unterheben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Die Kartoffelküchlein mit Lachs und Kräuterquark belegen.

B on appé tit!