

Kartoffelpuffer nach Lachs- und Bagels-Art getopft mit Schnittlauch und Schwarzkümmel

30 – 40 Minuten • 1001 kcal • Tag 2 kochen

13



Premium Räucherlachs
in Scheiben



Ofenkartoffel



Avocado



Schwarzkümmel



körniger Senf



Schnittlauch



Maizena



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Crème fraîche aus Saland



rote Zwiebel



Zwiebel

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basizutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Zucker*, Essig*, Salz*, Mehl*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

1 Gemüseraffel, 1 Küchenpapier, 1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne, 1 Gemüseschäler, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Premium Räucherlachs in Scheiben 4)	1 x	200 g	2 x	200 g
Ofenkartoffel	4 x	175 g	8 x	175 g
Avocado	1 x	144 g	2 x	144 g
Schwarzkümmel	1 x	2 g	1 x	6 g
körniger Senf 9)	1 x	17 g	1 x	40 g
Schnittlauch	1 x	10 g**	1 x	10 g
Maizena	1 x	6 g	2 x	6 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x	5 g	2 x	5 g
Crème fraîche aus Saland 7)	1 x	100 g	2 x	100 g
rote Zwiebel	1 x	80 g**	1 x	80 g
Zwiebel	1 x	100 g**	1 x	100 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 770 g)
Brennwert	547 kJ/ 131 kcal	4190 kJ/ 1001 kcal
Fett	7.6 g	58 g
- davon ges. Fettsäuren	2.2 g	16.6 g
Kohlenhydrate	10.8 g	82.9 g
- davon Zucker	2.2 g	16.8 g
Eiweiss	4.6 g	35.5 g
Salz	0.65 g	4.94 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **4)** Fisch **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



1 Kartoffelpuffer anfangen

Kartoffeln schälen und mit einer Gemüseribe grob reiben.

Weisse **Zwiebel** abziehen und ebenfalls grob reiben.

Eine grosse Schüssel mit kaltem **Wasser** füllen, **Kartoffel-** und **Zwiebelraspeln** hineingeben und etwa 10 Min. einweichen lassen.



2 Kleine Vorbereitung

Rote Zwiebel halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen in einem kleinen Topf zusammen mit 1 EL [2 EL] **Zucker***, 50 ml [100 ml] **Essig***, 50 ml [100 ml] **Wasser*** und 1 Prise **Salz*** einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Avocado halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.



3 Kartoffelteig fertigstellen

Wasser aus der Schüssel mit den **Kartoffel-** und **Zwiebelraspeln** abgiessen und die Raspeln in ein sauberes Küchenhandtuch geben, gut auswringen und wieder zurück in die grosse Schüssel geben.

Maisstärke, „Hello Muskat“ und 2.5 EL [5 EL] **Mehl*** hinzugeben und mit **Pfeffer*** sowie 0.5 TL [0.75 TL] **Salz*** abschmecken.



4 Kartoffelpuffer goldbraun backen

In einer grossen Pfanne 5 EL [10 EL] **Öl*** stark erhitzen.

Kartoffelteig mit einem Esslöffel portionsweise hineingeben, Temperatur etwas verringern und **Kartoffelpuffer** von beiden Seiten ca. 3 Min. goldbraun backen.

Tipp: Es sollten jeweils 3 Kartoffelpuffer in eine Bratpfanne passen und je nach Bedarf kannst Du noch etwas **Öl*** nachgiessen.

Tipp: Benutze für 3 P oder 4 P am besten 2 Bratpfanne.

Fertige **Kartoffelpuffer** auf Küchenpapier abfetten lassen.



5 Kräutercreme zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Crème fraîche**, **Schnittlauch**, **Senf**, Viertel **Schwarzkümmel**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



6 Anrichten

Etwas **Schwarzkümmel** auf Teller verteilen.

Einen **Kartoffelpuffer** mit einem Klecks **Kräutercreme** bestreichen, mit eingelegten **Zwiebeln**, gefolgt von **Avocadostreifen** und **Räucherlachsscheiben** toppen. Mit den restlichen **Kartoffelpuffern** wiederholen und hochstapeln.

Mit **Schwarzkümmel** garnieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

