

# Brunch deluxe: Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

Avocado, Kresse und würziger Kräutercreme

30 – 40 Minuten • 999 kcal • Tag 2 kochen



**GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



Premium Räucherlachs in Scheiben



Ofenkartoffel



Avocado



Schwarzkümmel



grüne Kresse



Crème fraîche, Bio



körniger Senf



Schnittlauch



rote Zwiebel



Maisstärke



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Zwiebel



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Mehl\*, Salz\*, Öl\*, Weißweinessig\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 Gemüsereibe, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne,  
1 Gemüeschäler, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Premium Räucherlachs in Scheiben <b>4)</b>	200 g	300 g**	400 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	4	6	8
Avocado <b>MX   MA   PE   KE</b>	1	1	2
<b>ES</b>			
Schwarzkümmel	2 g	4 g	6 g
grüne Kresse	20 g	20 g	40 g
Crème fraîche, Bio <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
körniger Senf <b>9)</b>	17 g	25,5 g**	40 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	1
Maisstärke	6 g	8 g	12 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	5 g	10 g
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2

\*\*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. 700 g)
Brennwert	597 kJ/143 kcal	4182 kJ/999 kcal
Fett	8,5 g	59,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	14,7 g
Kohlenhydrate	10,8 g	75,9 g
– davon Zucker	1,3 g	9,3 g
Eiweiß	5,2 g	36,5 g
Salz	0,7 g	4,93 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!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien

**MX:** Mexiko **MA:** Marokko **PE:** Peru **KE:** Kenia **ES:** Spanien

**NL:** Niederlande **EG:** Ägypten

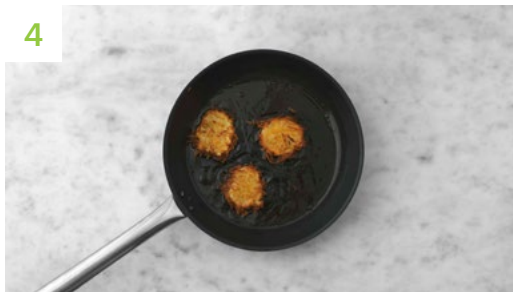


## 1 Kartoffelpuffer anfangen

**Kartoffeln** schälen und mit einer Gemüsereibe grob reiben.

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

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



## 4 Kartoffelpuffer goldbraun backen

In einer großen Pfanne 5 EL [7,5 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 Pfanne passen und je nach Bedarf kannst Du noch etwas **Öl\*** nachgießen.

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

Fertige **Kartoffelpuffer** auf Küchenpapier abfetten lassen.



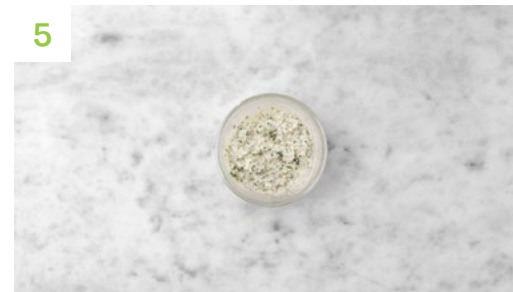
## 2 Kleine Vorbereitung

**Rote Zwiebel** halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.

**Zwiebelstreifen** in einem kleinen Topf zusammen mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker\***, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Weißweinessig\***, 50 ml [75 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.



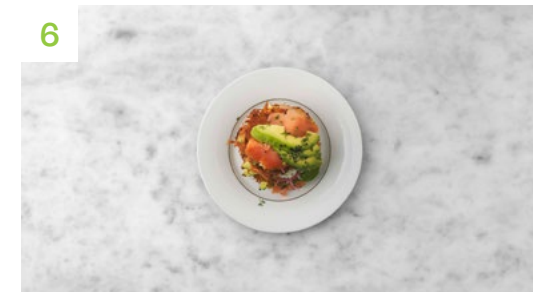
## 5 Kräutercreme zubereiten

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



## 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 [3,75 EL | 5 EL] **Mehl\*** hinzugeben und mit **Pfeffer\*** sowie 0,5 TL [0,5 TL | 0,75 TL] **Salz\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

Etwas **Kresse** und **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 restlicher **Kresse** und **Schwarzkümmel** garnieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

