

Brunch deluxe: Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

Avocado, Kresse und würziger Kräutercreme

30 – 40 Minuten • 1001 kcal • Tag 2 kochen

13



Premium Räucherlachs in Scheiben



Ofenkartoffel



Avocado



Schwarzkümmel



grüne Kresse



Crème fraîche, Bio



körniger Senf



Schnittlauch



rote Zwiebel



Maisstärke



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Zwiebel

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

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 4)	200 g	300 g**	400 g
Ofenkartoffel DE FR BE	4	6	8
Avocado MX MA PE KE	1	1	2
ES			
Schwarzkümmel	2 g	4 g	6 g
grüne Kresse	20 g	20 g	40 g
Crème fraîche, Bio 7)	100 g	150 g**	200 g
körniger Senf 9)	17 g	25,5 g**	40 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	1
Maisstärke	6 g	8 g	12 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	5 g	10 g
Zwiebel DE NL EG	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	598 kJ/143 kcal	4187 kJ/1001 kcal
Fett	8,5 g	59,8 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	14,7 g
Kohlenhydrate	10,9 g	76,4 g
– davon Zucker	1,4 g	9,6 g
Eiweiß	5,2 g	36,4 g
Salz	0,7 g	4,92 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.



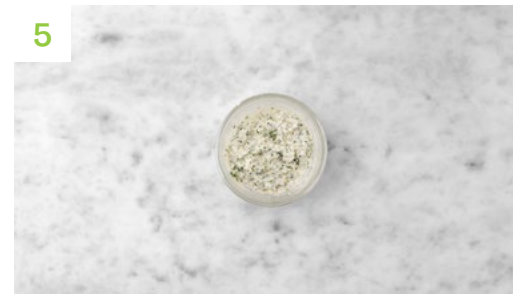
2 Kleine Vorbereitung

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.



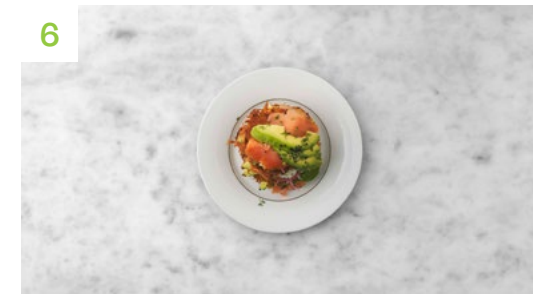
5 Kräutercreme zubereiten

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 **Avocado**streifen und **Räucherlachs**scheiben 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>

