

Brunch deluxe: Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

Avocado, Kresse und würziger Kräutercreme

30 – 40 Minuten • 1001 kcal • Tag 2 kochen



Premium Räucherlachs
in Scheiben



Ofenkartoffel



Avocado



Schwarzkümmel



grüne Kresse



Crème fraîche, Bio



körniger Senf



Schnittlauch



rote Zwiebel



Maisstärke



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Zwiebel



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Mehl*, Salz*, Öl*, 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 4)	200 g	300 g**	400 g
Ofenkartoffel DE FR BE	4	6	8
Avocado MX MA PE KE ES	1	1	2
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	8,53 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

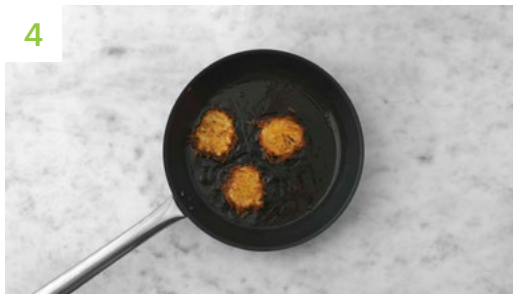


1 Kartoffelpuffer anfangen

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. **Kartoffelteilig** 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.



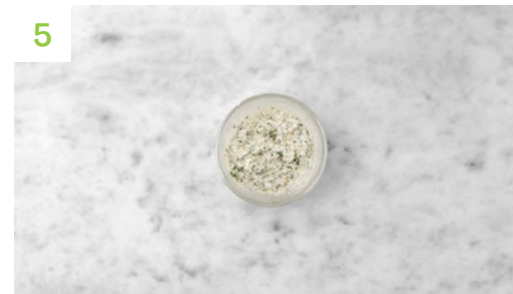
2 Kleine Vorbereitung

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.



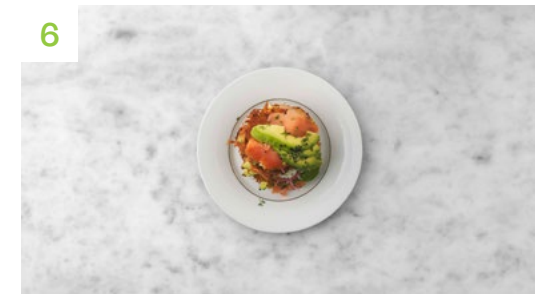
5 Kräutercreme zubereiten

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



3 Kartoffelteilig 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>

