Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterquark

Zutaten

Für die Kartoffelpuffer:

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel (groß)
- 2 Eier
- 120 g Weizenmehl
- 3 TL Salz
- 2 EL Haferflocken
- Pfeffer
- Muskatnuss (gerieben)

Für den Kräuterquark mit Schmand und Meerrettich

- 400 g Magerquark
- 200 g Schmand
- 1 EL Meerrettich
- 3 EL Gartenkräuter (gehackt)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Milch
- Salz
- Pfeffer

Zum Belegen

- Räucherlachs
- Rucola (oder Dill)

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und die Zwiebeln und reibe sie fein. Drücke das Wasser aus und gieße es ab.
2. Mische die Kartoffelraspel mit den Eier, Salz, Haferflocken und Mehl. Würze ihn mit etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuss.
3. Erhitze Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne und brate die Kartoffelpuffer darin knusprig.

4. Verrühre den Quark mit dem Schmand, Milch, Meerrettich, den gehackten Kräutern und der gepressten Knoblauchzehe. Schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab.
5. Gib etwas Kräuterquark auf jeden Reibekuchen und belege ihn mit Räucherlachs.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.