



Lachstatar-Türmchen mit Kartoffelrösti

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	400 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	4 EL
Salat-Mix	50 g
Olivenöl	2 EL
Essig	1 TL
Senf	0.5 TL
Lachstatar	100 g
Sahnemeerrettich	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Salatschleuder, grobe Reibe

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob in eine Schüssel raspeln. Kartoffeln mit einer Hand ausdrücken und das austretende Wasser abgießen. In einer neuen Schüssel geraspelte Kartoffeln mit Eiern, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und aus der Kartoffelmasse ca. 5 cm große Kuchlein von beiden Seiten goldbraun ausbraten. Fertig gebratene Kartoffelrösti auf einen Teller mit Küchenkrepp geben.
3. Salat waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel Essig, Olivenöl und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat und Dressing vermischen.
4. Kartoffelrösti auf Teller geben und jeweils etwas Lachstatar darauf verteilen. Salat auf das Lachstatar geben und mit Sahnemeerrettich servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	259 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g