



APFELKARTOFFELPUFFER



55 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

500 g	Kartoffeln
1/2	Zwiebel(n)
1	Ei(er), Gr. M
2 EL	Mehl
etwas	Salz
2	Äpfel
etwas	Speiseöl zum Ausbacken
250 g	Graved Lachs
etwas	Wildkräutersalat
etwas	Dill, fein gehackt
1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (à 125g)

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



APFELKARTOFFELPUFFER



55 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Kartoffeln schälen und reiben. Zwiebel(n) ebenfalls reiben.
2. Das Geriebene zusammen mit Ei(ern), Mehl und eine Prise Salz schnell zu einem Teig vermischen.
3. Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen, ein paar Apfelspalten ringförmig einlegen. Darauf etwas von der Kartoffelmasse geben.
5. Die Puffer goldbraun backen, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun ausbacken. Wiederholen, bis alle Apfelspalten und die Kartoffelmasse aufgebraucht sind.
6. Die fertigen Puffer auf Tellern anrichten und mit etwas Lachs, Wildkrautsalat, Dill und einigen Klecksen Petrella Peppasweet garnieren.