



# KNUSPRIGE ZUCCHINI-PUFFER MIT FRISCHKÄSE-LACHS-RÖLLCHEN



40 Min.



mit Fisch

## Zutaten 4 Portionen

250 g	Kartoffeln
500 g	Zucchini
etwas	Salz
2	Ei(er)
1 EL	Mehl
etwas	Pfeffer
etwas	Öl
75 g	Rucola
8 Halme	Schnittlauch
2 Packung(en)	Petrella Peppasweet (à 125 g)
12 Scheiben	geräucherter Lachs

## Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



# KNUSPRIGE ZUCCHINI-PUFFER MIT FRISCHKÄSE-LACHS-RÖLLCHEN



40 Min.



mit Fisch

## So wird's gemacht

1. Kartoffeln schälen. Zucchini putzen und waschen. Kartoffeln und Zucchini grob raspeln. Die Raspeln mit Salz vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Die Kartoffel-Zucchini-Raspeln gut ausdrücken, mit Eiern und Mehl vermengen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Röstmasse darin portionsweise von jeder Seite 2–3 Minuten zu goldbraunen Puffern backen. Fertige Puffer herausnehmen und im heißen Backofen warmstellen.
4. Rucola waschen und trocken schütteln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. 1/3 vom Petrella Peppasweet in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 mm Ø) füllen.
5. Lachsscheiben nebeneinanderlegen und jeweils mit übrigem Petrella Peppasweet bestreichen. Je etwas Rucola darauf verteilen, dann die Lachsscheiben aufrollen.
6. Puffer und Frischkäse-Lachs-Röllchen auf Tellern anrichten. Je einen Klecks Frischkäse an die Puffer spritzen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.