



RÖSTI BURGER



60 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

1	Zwiebel(n)
500 g	mehligkochende Kartoffeln
2 EL	Mehl
1	Ei(er), Gr. M
etwas	Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss
50 ml	Öl
2 Packung(en)	Petrella Peppasweet (à 125 g)
8 Scheiben	Graved Lachs
1 Bund(e)	Rucola
etwas	grober Pfeffer

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



RÖSTI BURGER



60 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Zwiebel(n) schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Geriebene Kartoffeln gut ausdrücken.
2. Geriebene Kartoffeln mit den Zwiebelwürfeln vermengen. Mehl und Ei(er) nacheinander unterrühren. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig darin nacheinander Puffer (ca. 8 cm Ø) goldbraun braten, herausnehmen und warm stellen.
4. Kartoffelpuffer jeweils mit 1 EL Petrella Peppasweet bestreichen. Die Hälfte der Puffer mit Graved Lachs und gewaschenem Rocola belegen. Übrige Puffer als Deckel daraufsetzen. Burger auf Tellern anrichten und mit grobem Pfeffer bestreuen.

