

Kartoffelpuffer Neptun

15 Minuten

Zutaten

1 Packung Kartoffelpufferteig, Wasser, Fett zum Braten, 8 Scheiben geräucherter Lachs, 250 g Petrella Schnittlauch, 2 EL Crème fraîche, Pfeffer, 3 TL frisch geriebener Meerrettich, 1 EL gehackter Dill.



So wird's gemacht

- Aus dem nach Packungsanweisung zubereiteten Kartoffelteig möglichst dünne Puffer backen.
- Lachsscheiben rollen, dekorativ darauf anrichten.
- Crème fraîche mit Meerrettich, Pfeffer und Petrella verrühren und auf die heißen Puffer häufeln.
- Mit frischem Dill bestreuen.