

Rösti-Burger mit Lachs und Petrella

30 Minuten

Zutaten

(4 Portionen) 8 Kartoffelpuffer (Durchmesser ca. 8 cm), 4 Scheiben Graved Lachs, Ruccola, 240 g Petrella (wahlweise Petrella Peppasweet, Petrella Schnittlauch, Petrella Jubiläums-Frischkäse und Schlemmer Frischkäse Kirschpaprika)



So wird's gemacht

Die Kartoffelpuffer in der Pfanne anbraten, bis sie von beiden Seiten kross und braun sind. • Pro Lachsburger zwei Kartoffelpuffer jeweils mit ca. 30g Petrella bestreichen. • Einen Kartoffelpuffer mit einer Scheibe Graved Lachs und anschließend nach Belieben mit Ruccola belegen. • Den zweiten Kartoffelpuffer mit der bestrichenen Seite nach unten auf den Ruccola klappen. • Nach Wunsch garnieren und servieren.