

Süßkartoffel-Puffer mit Räucherlachs



Einkaufsliste:

400g Süßkartoffel
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40g Mehl
1 Ei
1TL Salz
30g geschmolzene Butter
1 EL gehackte Petersilie
1TL schwarzen Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

Für die Creme:

100g Frischkäse
2EL Sahne
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Zwiebel
1EL frische gehackte Petersilie
4-5 Blätter Basilikum
½ TL Salz
Etwas schwarzen Pfeffer

Außerdem:

Friedrichs Räucherlachs

So wird's gemacht

Süßkartoffel schälen und grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zu der Süßkartoffel geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut vermengen. Eine Pfanne erhitzen, wenn diese heiß ist, auf die mittlere Stufe herunterstellen. Olivenöl hinzugeben und heiß werden lassen.

Etwa 1 Esslöffel der Masse als „Häufchen“ in die Pfanne geben, mit einem Pfannenwender leicht platt drücken und goldbraun braten, wenden und auch von der anderen Seite goldbraun braten.

Auf ein Backpapier legen und die Masse komplett aufbrauchen.

Für die Creme

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Creme auf die Puffer geben und nach Belieben Lachsscheiben auf die Creme legen. Mit Kräutern nach Belieben bestreuen und servieren. Puffer können kalt und warm gegessen werden. Für warme Puffer den Ofen auf 50°C vorheizen und die Puffer bis alle gebraten sind, im Ofen warm halten.