

Kartoffelrösti mit Räucherlachs



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Kartoffelrösti

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Eigelb
- ¼ TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer aus der Mühle
- 6–8 EL Sonnenblumenöl

Für den Joghurtdip

- 250 g Joghurt
- ½ Zitrone
- ¼ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

- 320 g Räucherlachs

Nährwerte

Pro 100 Gramm

164 kcal
8 g Eiweis
12 g Fett
7 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 20 Minuten

Zubereitung

1. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und zu den Kartoffeln reiben. Eigelb, ¼ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer zugeben und unterrühren. Die Kartoffelmasse auspressen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und aus der Kartoffelmasse portionsweise acht Rösti braten.
3. Für den Dip den Joghurt mit dem Saft einer halben Zitrone, ¼ TL Salz und einer Prise Pfeffer verrühren.
4. Die Rösti mit dem Räucherlachs und dem Zitronen-Joghurtdip auf flachen Tellern anrichten und servieren.



REISER RÄT

Sie können die Rösti auch mit gekochten Kartoffeln zubereiten, dabei sollten Sie auf die Zugabe von Eigelb verzichten. Den typischen „Röstigeschmack“ erhalten Sie jedoch bei der Verwendung von rohen Kartoffeln.

