



Der Ernährungs- Kompass

Gesund & lecker
für Entdecker

Räuber-Rösti mit Lachs

Zutaten (für 2 Personen)

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
Salz
1 mittelgroßes Eigelb
Pfeffer
Muskat
2 Zweige Dill
4 EL Öl
4 Scheiben Räucherlachs
Meerrettich



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Mit Salz würzen.
2. Eigelb unter die Kartoffeln rühren. Mit Pfeffer und Muskat würzen.
3. Dill waschen und abzupfen.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen (z. B. mit dem Esslöffel), goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Mit Lachs, Dill und Meerrettich garnieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.