

Lachs-Kroketten mit Mayo-Dip

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Kroketten

170 g Räucherlachs
2 Esslöffel Mayonnaise
1 Esslöffel Zitronensaft
1 1/2 Teelöffel Senf
2 Frühlingszwiebeln
1/4 rote Paprika
1 Prise(n) Paprikapulver
1 Ei
90 g Pankomehl
1 Esslöffel Olivenöl
1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
Salz

Für den Dip

3 Esslöffel Mayonnaise
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Senf
1/2 Bund Petersilie
1 Teelöffel Kapern
1/4 Knoblauchzehe
Salz

Ok, zugegeben, das Sprichwort ist ein wenig anders, aber mit diesen Kleinigkeiten möchte ich mich jetzt nicht beschäftigen. Viel wichtiger ist doch: was gibt es heute bei mir zum Feierabend? Damit der Tag nicht verloren ist, definitiv Lachs! Aber da ich abends nicht mehr in der Lage bin aufwändige Gerichte zu zaubern, muss etwas her, das fix geht.

Ich habe noch Lachsscheiben da, die lassen sich natürlich flott aus der Packung holen. Aber eigentlich möchte ich heute Abend etwas Warmes essen. Jetzt hab ich es! Es gibt Lachs-Kroketten! Die lassen sich richtig schnell zubereiten und schmecken einfach köstlich. Dazu mach ich noch einen cremigen Dip mit Mayonnaise, Senf und Kapern. Mmhh ... passt perfekt! Und egal, was vorher war - mit diesem Gericht gewinnt der Tag!

- 1 -

Für die Kroketten Lachs in kleine Stücke schneiden. Paprika würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Ei verquirlen. Alle Zutaten bis auf Olivenöl und Pankomehl miteinander vermengen. Mit Salz abschmecken.

- 2 -

Pankomehl zur Lachs-Paprika-Mischung geben und zu ca. 8 cm großen Patties formen.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Patties pro Seite ca. 5 Minuten goldbraun anbraten.

- 4 -

Für den Dip Knoblauch schälen. Kapern, Petersilie und Knoblauch hacken. Mit den restlichen Zutaten vermengen, mit Salz abschmecken und mit den Kroketten servieren.

Ein Tag ohne Lachs ist ein verlorener Tag! Es ist so wahr!

Lachs-Kroketten mit Mayo-Dip