

Süßkartoffelpuffer mit Griechischem Joghurt und Räucherlachs

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten Für ca. 15 Stück

1 große Süßkartoffel
 1/2 Zwiebel
 25 g Mehl
 1 Ei
 3/4 Teelöffel Knoblauchpulver
 3/4 Teelöffel Salz
 2 Esslöffel Olivenöl
 85 g Räucherlachs
 75 g Griechischer Joghurt
 2 Esslöffel gehackter Schnittlauch

- 1 -

Geschälte Süßkartoffel und Zwiebel fein reiben.

- 2 -

Die geriebenen Zutaten auf ein dünnes Geschirrhandtuch legen und so viel Flüssigkeit wie möglich sanft ausdrücken.

- 3 -

Anschließend die Süßkartoffelmasse zusammen mit Mehl,

Ei, Knoblauchpulver und Salz in einer Schüssel verrühren.

- 4 -

Eine Antihaft-Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und geben einen Esslöffel Olivenöl dazu geben.

- 5 -

Jeweils einen Esslöffel der Kartoffelmasse aus der Schüssel nehmen und in die Pfanne.

- 6 -

Die Puffer 2-3 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraun und gar sind. Diesen Vorgang mit der restlichen Kartoffelmenge und einem Esslöffel Olivenöl wiederholen.

- 7 -

Einen Klecks griechischen Joghurt auf die Puffer geben und mit Räucherlachs sowie fisch gehacktem Schnittlauch garnieren.