

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs



Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|--------|--|
| 500 gr | Kartoffeln |
| 1 | Zwiebel, fein gehackt |
| 1 | Ei |
| 2 EL | Mehl |
| | Salz, Pfeffer |
| 60 ml | Olivenöl |
| 250 gr | Crème fraîche |
| 200 gr | Räucherlachs, in dünne Scheiben geschnitten |

Kartoffeln mit Schale reiben und gut abtropfen lassen, damit die Puffer nicht matschig werden.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Zwiebel vermischen.

Ei, Mehl, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelmischung löffelweise hineingeben. Braten, bis die Unterseite braun ist, wenden und auf der anderen Seite knusprig braun braten.

Fertig gebratene Kartoffelpuffer auf Küchenpapier geben zum Entfetten. Danach die Kartoffelpuffer auf die Teller legen und etwas Crème fraîche auf jeden Puffer geben und mit einer Scheibe Räucherlachs belegen.