

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten } **1 Stunde**  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffeln	g	1000	1500
Eier	St.	2	3
Mehl	EL	2	3
Paniermehl	EL	2	3
Zwiebel gerieben	St.	1	1½
Essig	EL	1	1½
Salz			
Schmalz zum Ausbacken			
b) <i>Räucherlachs</i>	<i>g</i>	<i>200</i>	<i>300</i>
<i>Crème fraîche</i>	<i>g</i>	<i>200</i>	<i>300</i>
<i>Dill</i>	<i>Bund</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
c) <i>Feta-Ziegenkäse</i>	<i>g</i>	<i>300</i>	<i>450</i>

## VORBEREITEN / ZUBEREITUNG:

1. Kartoffel reiben, ausdrücken und Essig zugeben damit sie sich nicht verfärben.
2. Zwiebel reiben.
3. Kartoffeln und restliche Zutaten mischen. Salzen.
4. Zweiöffelweise ausbacken.

5. Direkt aus der Pfanne servieren.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- a) **Apfelmus**, Pflaumenkompott
- b) **Mit Räucherlachs:** Fein gehackten Dill mit 1 TL Zitrone, 2 TL Senf, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker mischen. Gebackene Kartoffelpuffer mit der Crème bestreichen. Lachs dazu reichen.
- c) **Gefüllt mit Schafskäse:** Plätzchen in die Pfanne geben. Gewürfelten Käse darauf geben. Mit Kartoffelmasse abdecken. Dann 4 Minuten von beiden Seiten braten. Dazu frischen Salat servieren.