

## Kartoffel-Lachs-Plätzchen mit Joghurt Dips

Feine Kartoffel-Lachs-Plätzchen mit Joghurt-Dips, für die Gäste liebevoll angerichtet. Ein tolles Rezept für köstliche Häppchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



### Zutaten

170 g	Kartoffeln (mehlig)
20 g	Halbfettmargarine
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Öl

### Für den Belag

210 g	Räucherlachs
1 TL	Kren
1 EL	Sauerrahm
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 TL	Petersilie

### Für den Joghurt-Dip

150 g	<a href="#">Magerjoghurt</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

1 TL Dille

## Zubereitung

1. Zuerst die gekochten Kartoffeln für die **Kartoffel-Lachs-Plätzchen mit Joghurt-Dip** schälen und anschließend die Kartoffeln passieren. Die Kartoffeln zügig mit der Margarine, Eier, Salz und Muskatnuss verrühren.
2. Nun in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Plätzchen mithilfe von zwei Löffeln in die Pfanne geben und von beiden Seiten braten, bis die Taler knusprig sind.
3. Dann den Lachs in kleine Würfel schneiden und mit dem geriebenen Kren, Sauerrahm, Zitronensaft und der Petersilie vermengen. Jetzt das Ganze pfeffern und salzen. Die Mischung auf die Taler streichen.
4. Jetzt kommt der Joghurt-Dip an die Reihe: Hierfür zuerst den Magerjoghurt, die fein gehackte Knoblauchzehe und den Dill vermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluss die Taler mit dem Joghurt-Dip dekorativ auf Tellern anrichten.

## Tipp

Die Kartoffel-Lachs-Plätzchen mit Joghurt-Dip schmecken als Zwischenmahlzeit und als Snack sehr gut.