

Kartoffelkuchen mit Räucherlachs und Topfencreme

Kartoffeln und Räucherlachs - ein echtes Dream Team! Das beweist auch das Rezept für Kartoffelkuchen mit Räucherlachs und Topfencreme, das bei Jung und Alt gut ankommt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Alpha

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
4 Stk.	Eier
200 g	Sauerrahm
2 EL	Mehl
4 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butter
150 g	Crème fraîche
260 g	Magertopfen
0.5 Bündel	Dille
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
10 Scheiben	Lachs (geräucherten)
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für den **Kartoffelkuchen mit Räucherlachs und Topfencreme** den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine große Auflaufform (oder: Fettpfanne) mit etwas Butter einfetten.

2. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Kartoffeln schälen und auf der Reibe in grobe Streifen raspeln. Eier mit Sauerrahm, Mehl und Petersilie verrühren und mit den Kartoffeln vermengen.
3. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Die restliche Butter in Flöckchen teilen und darüber geben. Im Ofen ca. 40 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit die Topfencreme zubereiten. Dazu den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Topfen mit Crème fraîche und Dill verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kartoffelkuchen aus dem Ofen nehmen und anrichten. Auf jede Portion eine Scheibe Lachs legen und mit einem Klecks Topfencreme garnieren. Sofort servieren.

Tipp

Wenn es mal schnell gehen muss, können die Kartoffelkuchen mit Räucherlachs und Topfencreme auch mit fertigen TK-Kartoffelecken bzw. Rösti zubereitet werden. Dazu schmeckt frischer grüner Salat.