



## Reibekuchen mit frischem Lachs

und Apfel-Schmand-Dip mit Gurke



30-40min



2 Personen

Frisher Lachs ist immer ein besonderer Genuss! Wir servieren den saftigen Fisch heute auf knusprigen Reibekuchen mit einem leckeren Apfel-Schmand-Dip und frischer Gurke. Ein Gericht für Groß und Klein, das immer gut ankommt. Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Apfel
- 1 Minigurke
- 1 Packung frischer Lachs <sup>4</sup>
- 1 Becher Schmand <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier <sup>3</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 967.0kcal, Fett 61.9g, Eiweiß 39.8g, Kohlenhydrate 57.3g



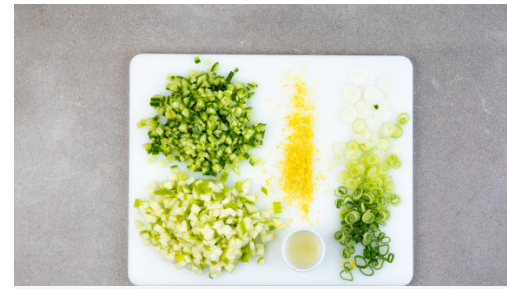
1. Kartoffeln vorbereiten

Die **Kartoffeln** gut waschen, trocknen und auf der groben Seite einer Küchenreibe **samt Schale** reiben. In einer Schüssel mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



4. Dip zubereiten

Den **Schmand** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die **Apfel-** und **Gurkenwürfel** sowie die **grünen Lauchzwiebelringe** unterrühren und den **Dip** mit dem **übrigen Zitronensaft** und 1EL Olivenöl verfeinern.



2. Gemüse schneiden

Den **grünen** und den **weißen** Teil der **Lauchzwiebel** separat in feine Ringe schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Apfel** vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit der **1/2 des Zitronensafts** marinieren. Die **Gurke** ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



5. Reibekuchen braten

Die **Kartoffeln** in einem Küchentuch gut auswringen und mit 2 Eiern sowie den **restlichen Lauchzwiebeln** vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dann mit einem Esslöffel **5-6 Reibekuchen** formen und bei niedriger bis mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis die **Reibekuchen** gar und goldbraun sind.



3. Lachs würzen


Den **Lachs** in ca. **6 gleich große Würfel** schneiden und mit der **1/2 des Zitronenabriebs** und 1-2EL Olivenöl einreiben.



6. Lachs braten

Die **Lachswürfel** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. rundum braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und den **Fisch** noch 1-2Min. in der Pfanne ruhen lassen. Zum Servieren den **Apfel-Schmand-Dip** auf den **Reibekuchen** verteilen und den **Fisch** darauf anrichten.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://www.marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**