



Reibekuchen mit frischem Lachs

und Apfel-Schmand-Dip mit Gurke



30-40min



3-4 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

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Äpfel
- 1 Gurke
- 1 Packung frischer Lachs ⁴
- 1 Becher Schmand ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- 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 800.0kcal, Fett 47.5g, Eiweiß 35.4g, Kohlenhydrate 53.0g



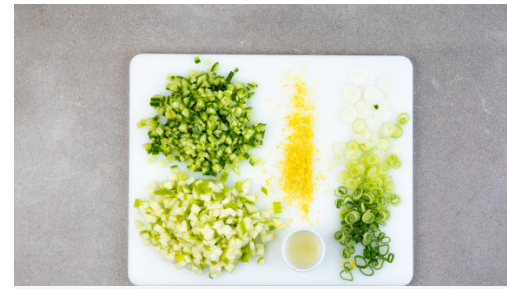
1. Kartoffeln vorbereiten

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 **Lauchzwiebeln** separat in feine Ringe schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Äpfel** 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 **10-12 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 **10-12 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.