„Mülheimer Hamburger“: Zwei Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Kräuterfrischkäse

Eine Empfehlung des Restaurants Zur Linde in Mülheim-Kärlich.

Zutaten

1 kg geschälte Kartoffeln 1 kleine Zwiebel (gewürfelt) 1 Ei Salz und Pfeffer Öl 8 Scheiben gebeizter Lachs etwas Salat 200 gr Frischkäse frische Kräuter

Zubereitung

Kartoffeln mit der feinen Reibe der Küchenmaschine fein reiben. Anschließend Zwiebeln, Ei, Salz und Pfeffer hinzufügen und verrühren. In einer großen Pfanne 8 Kleckse machen und von beiden Seiten goldbraun braten.

200 g Frischkäse mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern glattrühren.

Anrichten

Ein Reibekuchen in die Mitte des Tellers setzen. Salat, Lachs und Kräuterfrischkäse darauf anrichten. Zum Schluss den zweiten Reibekuchen oben drauf setzen.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden