

REZEPT

Süßkartoffel-Lachspuffer mit Meerrettich

und Noch-Mehr-Meerrettich-Dip

ZUTATEN

Für die Puffer:

1 Süßkartoffel
1 Lachsfilet
2 Lauchzwiebeln
Muskat
Dill
1 Ei
2-3 Esslöffel Schamel Meerrettich Raspelstix
Öl
Salz und Pfeffer

Für den Dip:

100 g Joghurt
3 TL Mayonnaise
1 EL Schamel Meerrettich Scharfwürzig
Dillspitzen
Salz und Pfeffer
1 TL Honig

ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln schälen und würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Danach gut abkühlen lassen.

Lachsfilet anbraten, mit den Fingern zerpfücken, ebenfalls gut abkühlen lassen und zu den Süßkartoffeln geben.

Lauchzwiebeln klein schneiden und mit Dill und Ei mit den abgekühlten Süßkartoffeln vermischen.

Alles gut vermengen, die Süßkartoffeln bei Bedarf mit einer Gabel zerdrücken. Nach Bedarf würzen.

Aus der Masse die Puffer formen und anbraten.

Für den Dip alle Zutaten vermischen und mit den Puffern anrichten.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
