

REZEPT

Süßkartoffel-Lachspuffer mit Meerrettich

und Noch-Mehr-Meerrettich-Dip

ZUTATEN

Für die Puffer:

- 1 Süßkartoffel
- 1 Lachsfilet
- 2 Lauchzwiebeln
- Muskat
- 1 Ei
- 2-3 Esslöffel Schamel Meerrettich Raspelstix
- Öl

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.

Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit Dill und Ei mit den abgekühlten Süßkartoffeln vermischen Lachsfilet anbraten, mit den Fingern zerpfücken, ebenfalls gut abkühlen lassen und zu den Süßkartoffeln geben.

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