

Kleine Schnittlauch - Reibekuchen mit Frischkäse-Meerrettich

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " } );
```

Herzhaft, kross und lecker, Fingerfood oder kleiner Snack mit frischen Salaten

Zutaten

- Für die kleinen Schnittlauch - Reibekuchen:
- 300 g geschälte Kartoffeln
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gerieben
- 1 Tl Mehl
- Rapsöl zum heraus braten
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 200 g Rauchforellenfilets in 1- 2 cm dicken Streifen
- Für den Frischkäse - Meerrettich:
- Frisch geriebener Meerrettich (ca. 3 cm)
- 150 g Frischkäse
- 1 Tl süßer Senf
- 2 Tl Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die kleinen Schnittlauch - Reibekuchen

Schritt2

Die Kartoffeln zur Hälfte recht fein reiben und zur anderen Hälfte in feine Streifen hobeln.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und 1 El Mehl dazu geben. Alles mit dem Ei verarbeiten und die geriebene Zwiebel und den Schnittlauch zufügen.

Schritt4

Die Reibekuchen nicht zu groß machen, ca.4 cm im Durchmesser.

Schritt5

1 kleinen Esslöffel. Kartoffel Masse appetitlich dünn, braun und kross in Rapsöl heraus braten, auf Küchekrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Schritt7

Der Frischkäse - Meerrettich:

Schritt8

Den Frischkäse, Senf und Meerrettich verrühren und mit 2 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ev. 1 Prise Zucker würzen.

Schritt9

Die Forellenfilets in 1 - 2 cm dicke Streifen schneiden.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Reibekuchen zunächst mit 2 Tl Frischkäse - Meerrettich dekorativ belegen, darüber die Streifen von Forellenfilet und mit einem kleinen Dillsträußchen für die Optik garnieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** herzhaft, rauchforelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kleine-schnittlauch-reibekuchen-mit-frischkaese-meerrettich/>