



Lachsröschen auf kleinen Reibekuchen

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Warm und kross serviert, sieht nett aus, schmeckt lecker

Zutaten

- Für die Reibekuchen:
- 400 - 500 g fest kochende Kartoffeln
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße, geriebene Zwiebel
- 1 El Mehl
- Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 200 g Rauchlachs in Schieben
- 1 kleines Gläschen Sahnemeerrettich
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Reibekuchen:

Schritt2

Die geschälten Kartoffeln jeweils zur Hälfte fein reiben und dünn hobeln.

Schritt3

Zur Masse die geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 El Mehl und das Ei geben, salzen, pfeffern, vermengen.

Schritt4

Möglichst kleine, dünne, krosse Reibekuchen heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Die Lachscheiben zu schneiden und zu kleinen Röschen drehen. In die Mitte jeweils 1 Tl Sahnen Meerrettich geben und darüber etwas frischen Schnittlauch.

Schritt6

Auf die Reibekuchen setzen und alles auf einer Platte mit Papiermanschette anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** reibekuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsroeschen-auf-kleinen-reibekuchen/>