

# Brunch deluxe: Kartoffeltätschli mit Räucherlachs

## Avocado und würziger Kräutercreme

30 – 40 Minuten • 893 kcal • Tag 2 kochen

13



Ofenkartoffel



Schwarzkümmel



körniger Senf



Schnittlauch



Avocado



Premium Räucherlachs  
in Scheiben



Maizena



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Petersilie, glatt



Creme fraiche light



Zwiebel



rote Zwiebel

**GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Mehl\*, Salz\*, Öl\*, Essig\*, Wasser\*, Zucker\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Gemüseraffel, 1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne, 1 Gemüseschäler, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Ofenkartoffel	4 x 175 g	8 x 175 g
Schwarzkümmel	1 x 2 g	1 x 6 g
körniger Senf <b>9)</b>	1 x 17 g	1 x 40 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Avocado	1 x 144 g	2 x 144 g
Premium Räucherlachs in Scheiben <b>4)</b>	1 x 200 g	2 x 200 g
Maizena	1 x 6 g	2 x 6 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	1 x 5 g	2 x 5 g
Petersilie, glatt	1 x 10 g**	1 x 10 g
Crème fraîche light <b>7)</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 720 g)
Brennwert	522 kJ/ 125 kcal	3738 kJ/ 893 kcal
Fett	6.7 g	48 g
– davon ges. Fettsäuren	0.9 g	6.1 g
Kohlenhydrate	10.9 g	78.1 g
– davon Zucker	1.4 g	10.2 g
Eiweiss	5 g	36.1 g
Salz	0.69 g	4.94 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **4)** Fisch **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



## 1 Kartoffeltäschli anfangen

**Kartoffeln** schälen und mit einer **Gemüseraffel** grob raffeln.

Weisse **Zwiebel** schälen und ebenfalls grob raffeln.

Eine grosse Schüssel mit kaltem **Wasser** füllen, die geraffelten **Kartoffeln** und **Zwiebeln** hineingeben und etwa 10 Min. einweichen lassen.



## 2 Kleine Vorbereitung

**Rote Zwiebel** halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.

**Zwiebelstreifen** in einem kleinen Topf zusammen mit 1 EL [2 EL] **Zucker\***, 50 ml [100 ml] **Essig\***, 50 ml [100 ml] **Wasser\*** und 1 Prise **Salz\*** einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

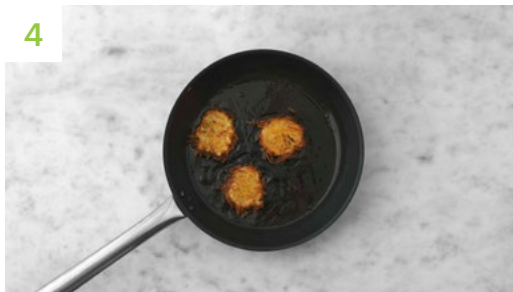
**Schnittlauch** in feine Ringe schneiden.

**Avocado** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.



## 3 Kartoffelteig fertigstellen

**Wasser** aus der Schüssel mit den geraffelten **Kartoffeln** und **Zwiebeln** abgiessen und diese in ein sauberes Küchenhandtuch geben, gut auswringen und wieder zurück in die grosse Schüssel geben. **Maisstärke**, „**Hello Muskat**“ und 2.5 EL [5 EL] **Mehl\*** hinzugeben und mit **Pfeffer\*** sowie 0.5 TL [0.75 TL] **Salz\*** abschmecken.

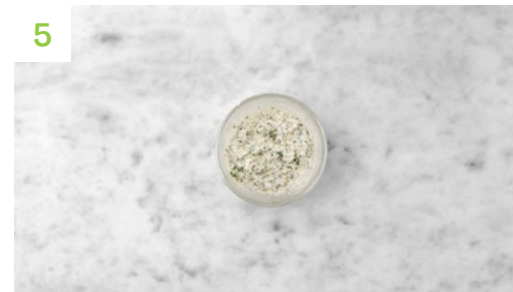


## 4 Kartoffeltäschli goldbraun backen

In einer grossen Bratpfanne 5 EL [10 EL] **Öl\*** stark erhitzen. **Kartoffelteig** mit einem Esslöffel portionsweise hineingeben, Temperatur etwas verringern und **Kartoffeltäschli** von beiden Seiten ca. 3 Min. goldbraun backen.

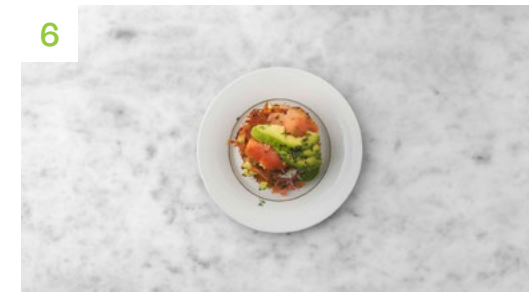
**Tipp:** Es sollten jeweils 3 Kartoffeltäschli in eine Bratpfanne passen und je nach Bedarf kannst Du noch etwas **Öl\*** nachgiessen.

**Tipp:** Benutze für 4 P am besten 2 Bratpfannen. Fertige Kartoffeltäschli auf Küchenpapier abfetten lassen.



## 5 Kräutercreme zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Crème fraîche**, **Schnittlauch**, **Senf**, Hälfte **Petersilie**, Viertel **Schwarzkümmel**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## 6 Anrichten

Etwas **Petersilie** und **Schwarzkümmel** auf Teller verteilen.

Ein **Kartoffeltäschli** mit einem Klecks **Kräutercreme** bestreichen, mit eingelegten **Zwiebeln**, gefolgt von **Avocadostreifen** und **Räucherlachsscheiben** toppen.

Mit den restlichen **Kartoffeltäschli** wiederholen und hochstapeln.

Mit restlicher **Petersilie** und **Schwarzkümmel** garnieren.

## En Guete!