

## Reibplätzchen mit Lachs

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

2 Eier	4 große Kartoffeln (mehlig kochend)
350 g Lachs	100 g Sauerrahm
50 g Doppelrahmfrischkäse	10 g Dill
25 g Kräuter	Salz, Pfeffer, Muskat
Worcestersoße	

### Zubereitung:

Die Eier mit den Kräutern verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Worcestersoße würzen. Die Kartoffeln schälen und in die Ei-Kräuter-Masse reiben. Sofort ca. 8–12 kleine Plätzchen auf der vorgeheizten TEPAN-Platte backen. Die Plätzchen auf eine Fettpfanne des Backofens legen. Den Lachs in fingerdicke Scheiben schneiden und auf den abgekühlten Plätzchen verteilen. Sauerrahm, Doppelrahmfrischkäse und Dill (fein geschnitten) vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dann etwa 1–2 EL Soße über den Lachs geben und im vorgeheizten Backofen überbacken. Dazu: Feldsalat oder Rucola mit etwas Essig-Öl angemacht als kleine Beilage bzw. Garnitur. Leistungsstufe: 10, Garzeit: jede Seite ca. 4–6 Minuten.