

Rösti-Burger mit Räucherlachs und Frischkäse-Crème

Zutaten | 4 Portionen

Für die Rösti:

500 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Ei
1 EL	Speisestärke
	Salz, Pfeffer
etwas	Muskatnuss
	Butterschmalz zum Anbraten

Für die Füllung:

150 – 200 g	Räucherlachs
Etwas	Zitronensaft
nach Geschmack:	dünne Gurkenscheiben, Rucola, Avocadoscheiben, Salat

Für die Creme:

100 g	Frischkäse
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Senf oder Meerrettich
1 TL	Honig
1 EL	Schnittlauch oder Dill (gehackt)
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

- Kartoffeln grob reiben, in einem sauberen Küchentuch gut ausdrücken.
- Mit Ei, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.
- In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz Rösti portionsweise flach ausbacken, ca. 4 Minuten pro Seite, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Für die Creme alle Zutaten glatt rühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Optional mit dem Stabmixer cremig aufschlagen.
- Anrichten: Einen Rösti als Burgerboden verwenden, mit Frischkäse-Crème bestreichen, Räucherlachs auflegen, optional Zitronensaft darüberträufeln. Gurke, Avocado oder Salat nach Geschmack ergänzen. Mit einem zweiten Rösti abschließen.

Tipp:

Röstis lassen sich gut vorbereiten und im Ofen warmhalten. Die Frischkäse-Crème passt auch hervorragend zu Ofenkartoffeln oder als Brotaufstrich.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
195 kcal	12,3 g	13,2 g	7,5 g	94 mg