

# Reibekuchen mit Äpfeln und Räucherlachs

Fix gemacht und super lecker: Die Süße des Apfels gibt dem Gericht eine liebe Note. Der Meerrettich bringt eine Extraportion Schärfe auf den aromatischen Räucherlachs.

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

600 g Speisekartoffeln  
2 Äpfel (z.B. Pink Lady)  
1 Zwiebel  
0,5 Topf Kräuter Petersilie  
2 Eier  
4 EL Weizenmehl Type 405  
Salz  
Pfeffer  
120 ml Pflanzenöl  
200 g Räucherlachs  
100 g Meerrettich, Sorte: Sahnemeerrettich

## Anweisungen:

Kartoffeln schälen. Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Kartoffeln und die Äpfel grob reiben, in ein Küchentuch wickeln und das Wasser auspressen.

Zwiebel schälen und fein reiben. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.

Die vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit den Eiern, dem Mehl und etwas Salz und Pfeffer vermischen.

Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

Die Masse portionsweise zu ca. 12 flachen Reibekuchen bei mittlerer Hitze je 6-8 Minuten beidseitig knusprig-goldbraun ausbacken.

Die Reibekuchen aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und mit je einem EL Sahne Meerrettich und den Räucherlachsscheiben servieren.

Alternativ können fertige Reibekuchen verwendet werden. Den Apfel dann in dünne Scheiben schneiden und als Garnierung verwenden.