

# Feine Kartoffelpuffer mit Forellenkaviar

## Eine kleine Köstlichkeit...



Die Frühlingszwiebeln auf dem Foto sind eher nur Deko.

### Zutaten:

Für 2 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Mehl
- 1 EL Kartoffelstärke
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Fett zum Ausbacken (z.B. Butaris)
- 200 g Saure Sahne
- 1 TL Meerrettich scharf
- 100 g Forellenkaviar
- ggf. Blattsalat mit Essig & Öl

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben (nicht raspeln!) und die Flüssigkeit vom Kartoffelmus in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben und mit den den geriebenen Kartoffeln vermengen.
3. Ei, Mehl, Stärke und Salz & Pfeffer zufügen, gut verrühren!
4. Portionsweise in ausreichend Fett in der Pfanne braten.
5. Saure Sahne mit dem Meerrettich verrühren.
6. Auf Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit!