



Spargel-Rösti mit Lachs

Zutaten

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 1000 g Spargel, weiß
- 3 TL Maggi Gemüse Brühe, Glas 1
- Ei(er)
- 3 EL Speisestärke
- 5 EL Butterschmalz
- 150 g Crème fraîche
- 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 EL Honig
- 250 g Graved Lachs in Scheiben

Zubereitung

1. Kartoffeln und weißen Spargel waschen und schälen. Alles grob raspeln und mit Maggi Gemüse Brühe, Ei und Speisestärke mischen.
2. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen und die Spargel-Kartoffelmasse portionsweise zu 10 goldbraunen Spargel-Rösti ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.
3. Für die Senf-Honig-Sauce: Crème fraîche mit THOMY Delikatess-Senf und Honig verrühren. Spargel-Rösti mit Graved Lachs in Scheiben belegen und der Senf-Honig-Sauce servieren.

Nährwert-Anzeige

Energie	214 Kilokalorien
Protein	9 g
Kohlenhydrate	13 g
Fette	13 g

🕒 30 Minuten

⊕ 10 Stück