



SNACK

## KARTOFFEL SCONES MIT ERBSENMUS UND RAUHLACHS



## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

### SCONES

- 220 g** Weissmehl
- 2 TL** Backpulver
- ½ TL** Salz
- 50 g** Butter
- 150 g** Gschwellti, vom Vortag (festkochend)
- 0.5 dl** Milch
- wenig** Mehl zum Formen

### ERBSENMUS

- 2 EL** Olivenöl
- 250 g** Erbsen, blanchiert
- 40 ml** Wasser
- ½** Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 TL Saft
- Salz & Pfeffer

### ZUM SERVIEREN

- 100 g** Rauchlachs
- 2-4 Zweige** Dill
- Zitronenschnitze

## ZUBEREITUNG

55 MINUTEN

1

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen. Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel fein reiben. Mit der Butter zum Mehl geben und alles mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Zügig zu einem Teig zusammenfügen ohne zu kneten.

2

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig darauf ca. 2 cm dick ausrollen. 10 Rondellen à ca. 5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Milch bepinseln.

3

Die Scones im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4

Unterdessen alle Zutaten für das Erbsenmus in einen Mixer geben und mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scones mit dem Erbsenmus und dem Rauchlachs anrichten.