

SNACK

# KARTOFFEL APÉRO-BITES MIT RAUHLACHS



★★★★★ (20)

1H  
FÜR 6-8 PERSONEN

## ZUTATEN

- 1 kg** kleine festkochende Kartoffeln
- 2 EL** Rapsöl
- 200 g** Crème fraîche
- 1 TL** frischer Meerrettich, fein gerieben
- etwas** Salz & Pfeffer
- ½** Zitrone, Schalenabrieb und 1 EL Saft

## zum servieren

- 200 g** Rauchlachs
- 1 Bund** Dill

## ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln in Salzwasser je nach Grösse ca. 15 Minuten knapp garkochen. Wasser abgiessen, ausdampfen und vollständig auskühlen lassen.
- 2** Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel oder Kugelausstecher eine Vertiefung aushöhlen. Die Ränder dabei nicht zu dünn werden lassen. Das Kartoffelfleisch in eine Schüssel geben.
- 3** Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Kartoffelhälften auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Rundum mit Öl bestreichen und 10 Minuten backen. Umdrehen und erneut für 5 bis 10 Minuten in den Ofen geben, knusprig backen. Kurz auskühlen.
- 4** Das Kartoffelfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit Crème fraîche und Meerrettich vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Den Rauchlachs in Stücke schneiden.
- 5** Die Crème fraîche-Kartoffelmischung in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen mit Rauchlachs und Dill belegen.

## TIPP

- Als vegane Alternative „Rüebliachs“ von Wild Foods oder Algen Kaviar verwenden.
- Falls Füllung übrig bleibt, als Dipp servieren.