



GRÜNE ERBSEN-REIBEKUCHEN MIT MEERRETTICHSAHNE UND RÄUCHERLACHS

ERBSEN | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 4 Personen)

- * 250 g Müller's Mühle grüne SchälerbSEN
- * 300 g Saure Sahne
- * 1 Zwiebel
- * 300 g Kartoffeln (möglichst festkochend)
- * 1 Ei
- * 1/2 TL Salz
- * Pfeffer
- * Muskat
- * Thymian
- * 100 ml Speiseöl zum Ausbacken
- * 200 g Schmand
- * 2 EL fein geriebener Meerrettich
- * 1 Msp. Senf
- * 1/2 Limette
- * 1 Prise Salz
- * 1-2 TL Zucker
- * 200 g Räucherlachs

Produkttempfehlungen



**GRÜNE
SCHÄLERBSEN**

Zubereitungen

Die Erbsen über Nacht einweichen, abgießen und mit 300 g Saure Sahne in einem hohen Gefäß pürieren, die Kartoffeln schälen, fein reiben und leicht auspressen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebeln und das Ei unter die Erbsenmasse heben, kräftig salzen und pfeffern und mit Muskat und Thymian würzen. Jeweils 2-3 EL der Erbsen-Kartoffel-Masse in eine Pfanne geben und daraus in reichlich Öl knusprige Reibekuchen ausbacken. Für die Meerrettichsauce den Schmand mit Meerrettich, Senf und etwas Limettensaft verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Erbsen-Reibekuchen mit Meerrettichsahne und Räucherlachs auf Tellern anrichten und mit Dill garnieren.