

Kartoffel-Puffer an Lachs-Mozzarella-Salat

Für 2 Personen

3 Kartoffeln, groß, fest	200 g geräucherter Lachs	1 Möhre, groß
1 kleine Zwiebel	150 g Mozzarella	1 Ei
2 EL Mehl	2 EL Margarine	1 EL Olivenöl
2 TL weißer Balsamico-Essig	2 Zweige Basilikum	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln und die Möhre schälen und fein raspeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Die geriebene Masse mit dem Ei und dem Mehl mischen und mit einer Prise Salz würzen. Die Masse zu Puffern formen und in der Margarine knusprig ausbacken. Für den Salat den Lachs in kleine Scheiben schneiden und den Mozzarella fein würfeln. Den Basilikum zupfen, fein hacken und mit dem Lachs und dem Mozzarella vermengen. Den Salat mit dem Balsamico-Essig, dem Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Puffer mit dem Lachs-Mozzarella-Salat auf Tellern anrichten.

Maren Wallenhorst am 09. Juni 2010