

Rezept

Kartoffel-Crostini

Ein Rezept von Kartoffel-Crostini, am 24.09.2023

Zutaten

500 g möglichst dicke vorwiegend festkochende Kartoffeln	2 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz
1 Bund Schnittlauch	100 g Räucherlachs
1 TL Zitronensaft	100 g Schmant

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und quer in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze etwa 7 Min. braten. Salzen, pfeffern, wenden und noch einmal so lange braten.

2. Inzwischen den Lachs fein würfeln. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Beides mit Schmant und Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Mit einem Messer prüfen, ob die Kartoffeln weich sind. Dann auf eine Platte legen, je 1 Klecks Lachsschmant daraufgeben und servieren.