

Rezept

Lathkes mit Petersilienwurzel

Ein Rezept von Lathkes mit Petersilienwurzel, am 18.12.2025

Zutaten

Für den Dip

½	Bio-Zitrone	4 Stängel	Dill
1 TL	Fenchelsamen	200 g	saure Sahne
	Salz		Pfeffer

Für die Lathkes

1	große Zwiebel	600 g	mehligkochende Kartoffeln
400 g	Petersilienwurzeln	200 g	Halloumi
2	Eier (M)	100 g	Mehl
	Salz		frisch geriebene Muskatnuss

Ausserdem

Pflanzenöl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 560 kcal, 32 g F, 24 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Für den Dip die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale abreiben. Dill abbrausen, trocken schütteln, die Spitzen von den Stängeln zupfen und klein hacken. Die Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen. Zitronenschale, Dill, Fenchelsamen und saure Sahne in einer kleinen Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für die Lathkes die Zwiebel schälen und ganz fein würfeln. Kartoffeln und Petersilienwurzeln putzen, waschen und schälen. Beides auf der Rohkoststreibe oder in der Küchenmaschine grob raspeln. Die Gemüseraspel in ein sauberes Geschirrtuch geben und möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken. Den Halloumi grob reiben. Alles mit Zwiebel, Eiern und Mehl in einer Schüssel verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herhaft würzen.
3. In einer weiten Pfanne 2-3 EL Öl erhitzen. Je 1 gehäuften EL der Gemüse-Käse-Masse hineingeben, etwas flach drücken und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die fertigen Lathkes herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten. So mit der übrigen Masse fortfahren, bis alle Kartoffelpuffer gebraten sind. Diese nach Belieben auf ein Backblech geben und bis zum Servieren in dem auf 120° vorgeheizten Backofen warmstellen. Die Lathkes mit dem Dip anrichten.