

Rezept

Lathkes mit Petersilienwurzel

Ein Rezept von Lathkes mit Petersilienwurzel, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Dip

½ Bio-Zitrone
1 TL Fenchelsamen
Salz

4 Stängel Dill
200 g saure Sahne
Pfeffer

Für die Lathkes

1 große Zwiebel
400 g Petersilienwurzeln
2 Eier (M)
Salz

600 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Halloumi
100 g Mehl
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 Rohkostreibe 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 herzhaft 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.