

## Rezept

# Smørrebrød mit Kartoffeln

Ein Rezept von Smørrebrød mit Kartoffeln, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>1</b> große Zwiebel
Salz	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>80 g</b> Mayonnaise	<b>40 g</b> Cornichons (Glas)
<b>1 Schale</b> Kresse	<b>1 EL</b> Mehl
<b>3 EL</b> Öl	<b>4 Scheiben</b> Roggenbrot
<b>4 TL</b> Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. bissfest garen. Abgießen und auskühlen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Diese mit 1 TL Salz vermengen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zitronenschale und Mayonnaise verrühren. Die Cornichons abtropfen lassen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Kresse waschen, abtropfen lassen und vom Beet schneiden.
3. Das ausgetretene Wasser von den Zwiebeln abgießen. Die Zwiebeln mit dem Mehl mischen, bis sie rundum überzogen sind. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig braun braten. Durch Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Brotscheiben mit je 1 TL Butter bestreichen und leicht salzen. Die Kartoffeln nach Belieben pellen, in Scheiben schneiden und fächerförmig darauflegen. Jeweils mittig einen Streifen Zitronenmayonnaise auftragen, Röstzwiebeln und Cornichons daneben anrichten. Mit der Kresse bestreuen und servieren.