

REIBEPLÄTZCHEN MIT SPARGEL UND LACHS



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg Kartoffeln
2 kg Spargel
Salz, 1 Prise Zucker
1/2 Bund Dill (gehackt)
frisch gemahlener Pfeffer
1 Zwiebel (gerieben)
150 g Sahnequark
1 Eigelb
1 EL Mehl
Butterschmalz zum Braten
Räucherlachs (in Scheiben)

Spargel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit einer Prise Zucker 15 Min. garen.

Sahnequark verrühren, mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Die abgesetzte Flüssigkeit abgießen und die Masse mit Zwiebel, Eigelb, Mehl, Salz und Pfeffer zu einem Teig vermengen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne auslassen und aus dem Kartoffelteig dünne Reibeplätzchen backen.

Den gegarten Spargel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Reibeplätzchen mit Spargel und Räucherlachs anrichten.

Die Quarksauce dazu reichen.



regionaler
Genuss!

**Schlohs**
Spargelhof

Thorsten und Friederike Schloh · Viehweg 7 · 27367 Hellwege
04264 - 84 222 · 04264 - 84 223
info@schlohs-spargelhof.de · www.schlohs-spargelhof.de