Latkes mit Lauch und Zitronen-Schnittlauch-Dip



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Lauch	1 St.
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	80 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	2 EL
Schnittlauch, frisch	20 Bund
Bio Zitronen	1 St.
Crème fraîche	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Sieb, feine Reibe, Küchenkrepp

1. Kartoffeln waschen, schälen, fein raspeln und in einem sauberen Küchentuch gut ausdrücken. Wurzelansatz vom Lauch entfernen, längs halbieren, in dünne Ringe scheiden und in einem Sieb gründlich waschen. In einer Schüssel Lauchstreifen mit Kartoffeln, Eiern und Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer Pfanne Öl auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen. Aus der Lauch-Kartoffel-Masse portionsweise kleine Latkes im heißem Öl ca. 2–3 Min. pro Seite backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen, bis alle Latkes gebacken sind.

3. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Crème fraîche, Schnittlauch und Zitronenabrieb verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas vom Zitronensaft abschmecken. Zitronen-Schnittlauch-Dip mit Laktes anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	507 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	18 g