Spargel-Rösti mit Lachs

Zutaten

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 1000 g Spargel, weiß
- 3 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 Ei(er)
- 3 EL Speisestärke
- 5 EL Butterschmalz
- 150 g Crème fraîche
- 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 EL Honig
- 250 g Graved Lachs in Scheiben

Zubereitung

1. Kartoffeln und weißen Spargel waschen und schälen. Alles grob raspeln und mit Maggi Gemüse Brühe, Ei und Speisestärke mischen.

2. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen und die Spargel-Kartoffelmasse portionsweise zu 10 goldbraunen Spargel-Rösti ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. Für die Senf-Honig-Sauce: Crème fraîche mit THOMY Delikatess-Senf und Honig verrühren. Spargel-Rösti mit Graved Lachs in Scheiben belegen und der Senf-Honig-Sauce servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	213 kcal
Fett	13 g
Protein	9 g

30 Minuten

10 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de