1A+1B

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Inhalt des Rösti-Beutels in den Shaker geben, mit 75 ml Wasser mischen und gut schütteln. In zwei Bällchen in der Pfanne verteilen. Ca. 6-7 Minuten braten und zwischendurch regelmäßig flachdrücken und wenden. Die Rösti auf einem Teller anrichten und mit Crème fraîche bestreichen. Einige Spinatblätter darüber verteilen, den geräucherten Lachs darauflegen und mit roter Zwiebel und Schnittlauch garnieren. Mit etwas Pfeffer abschmecken. Aus dem restlichen Spinat zusammen mit der Gurke einen Salat zubereiten und mit ½ EL Olivenöl und dem Rotweinessig besprenkeln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle rösti
- [ ] 40-50 g geräucherter Lachs
- [ ] 150 g Gurke in halben Scheiben
- [ ] 25 g Spinat
- [ ] 1 EL rote Zwiebel in Ringen
- [ ] 1 TL Schnittlauch, fein gehackt
- [ ] 1 EL Crème fraîche light
- [ ] 1½ EL Olivenöl
- [ ] ½ EL Rotweinessig
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**362 kcal**
Kohlenhydrate	**6 g**
Fett	**23 g**
Ballaststoffe	**4 g**
Eiweiß	**29 g**