

## Zucchini-puffer mit Räucherlachs

"Nordisch, Sylvester 02/03 in Burhave

### **ZUTATEN für 20 Stück**

500 g Kartoffeln  
2 Möhren (150 g)  
3 Zucchini (500 g)  
2 Eier  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer  
50 g Butterschmalz  
1 Becher Schmand  
2 TL geriebener Meerrettich  
8 Scheiben Räucherlachs



### **ZUBEREITUNG**

1. Kartoffeln, Möhren und Zucchini putzen und waschen. Alles grob raspeln. In eine Schüssel geben. Eier und Mehl unterrühren. Kräftig abschmecken.
2. Aus der Masse portionsweise 20 kleine Puffer braten. Dafür jeweils 1 gehäuften EL Kartoffel-Gemüse-Masse in etwas heißes Fett geben, etwas flach drücken und ca. 5 Minuten knusprig braten.
3. Schmand und Meerrettich verrühren. Abschmecken.
4. Puffer mit Schmand und Lachs anrichten.