



Krosse Kartoffel Crepes mit Lachs und Kaviar

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Edel und rustikal, einfach lecker!

Zutaten

- Für die Kartoffel Crepes :
- 750 g geschälte Kartoffeln
- 1 mittelgroße, geriebene Zwiebel
- 2 ganze Eier
- 1 gehäuftes El Mehl
- Salz, Pfeffer
- Für die Garnitur:
- 1 Becher Crème fraîche
- 250 g Räucherlachs in Scheiben
- 1 Döschen Sevruga Malossol Kaviar
- Etwas Öl und Butter zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffel Crepes:

Schritt2

Die geschälten Kartoffeln zur Hälfte fein reiben, die andere Hälfte recht fein in dünnen Streifen hobeln. Die geriebene Zwiebel, das Mehl, und die Eier dazu geben; alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt3

In heißem Öl und Butter kleine, (5 cm im Durchmesser) möglichst dünne Crepes goldbraun heraus braten.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Crepes In die Tellermitte, mit einem Teelöffel Crème fraiche geben und eine kleine, zur Rose gedrehte Scheibe Lachs placieren.

Schritt6

Als „Schmankerl“ obenauf etwas Kaviar und einen Dillzweig setzen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** stehempfang, unübertroffen lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krosse-kartoffel-crepes-mit-lachs-und-kaviar/>