

KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI MIT GERÄUCHERTEM FISCH UND SCHNITTLAUCH-DIP

Zutaten:

- CATERLINE-Kartoffel-Kürbiskern-Rösti
- RAMA Cremefine Verfeinerungscreme
- Fisch (geräucherter oder gebeizter)
- Schnittlauch
- KNORR Umami Würzmischung
- Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung und Anrichtung:

1. CATERLINE Kartoffel-Kürbiskern-Rösti nach Anleitung zubereiten und mit geräuchertem oder gebeiztem Fisch anrichten (wie z. B. geräucherter Forelle oder Reinanke, Graved Lachs, Räucherlachs oder Saibling geräuchert).
2. Für den Schnittlauch-Dip RAMA Cremefine Verfeinerungscreme mit Joghurt vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitrone oder nach Belieben mit KNORR Umami Würzmischung abschmecken und mit Schnittlauch vermengen.
3. Die fertigen Kartoffel-Kürbiskern-Rösti mit Fisch auf einem Teller anrichten und gemeinsam mit dem Schnittlauch-Dip servieren.

