

## Rezept des Monats

Oktober 2010



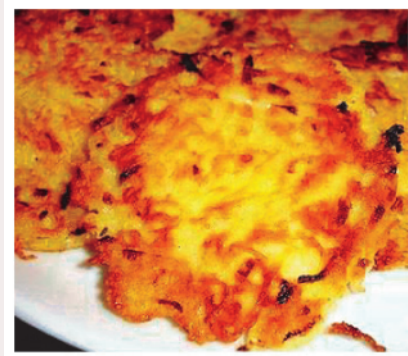
Der Bauernmarkt  
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

# Kartoffelpuffer

### Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 600 g Kartoffeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Eier
- 20 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz



### Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Die Kartoffel schälen, reiben, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Schnittlauch waschen und fein schneiden.

2. Kartoffeln mit Zwiebeln, Eiern, Schnittlauch und Mehl, sowie Salz und Pfeffer vermengen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelpuffer von beiden Seiten knusprig goldgelb braten.

Dabei immer einen Löffel Teig in die Pfanne geben und nach den Seiten hin ausstreichen. Puffer bis zum Servieren warmstellen.

Dazu schmeckt besonders gut das Omelett mit Räucherforelle und Dipp.

*Guten Appetit!*

## Rezept des Monats

Oktober 2010



Der Bauernmarkt  
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

# Omelett mit Räucherforelle und Dipp

### Zutaten (für 4 Personen):

Für das Omelett:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 4 geräucherte Forellenfilets
- 4 EL Butter
- 8 Eier
- Salz, Pfeffer

Für den Dipp:

- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Schmand
- 4 EL Milch
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Für die Omeletts Petersilie fein hacken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Forellenfilets etwas zerpfeifen. Zwiebeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, Petersilie und Forellenfilets zugeben.

2. 2 Eier luftig aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Pfanne mit Butter gießen und als Omelett zubereiten.

3. Auf einen Teller geben, mit einem Viertel des Forellenfilet-Zwiebelgemisches füllen und warmstellen. Mit den restlichen Eiern und Zutaten 3 weitere Omeletts zubereiten.

4. Für den Dipp Schnittlauch fein schneiden. Schmand mit Milch,

Zitronensaft und Schnittlauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Omelett mit Räucherforelle und Dipp zu Kartoffelpuffern servieren.

*Guten Appetit!*