

## KARPFENFRIKADELLE/SALAT/MEERRETTICHDRESSING



### ZUTATEN FÜR CIRCA 4 PORTIONEN

#### Karpfenfrikadelle

- 250 g Kartoffel gekocht, abgekühlt
- 350 g Karpfenfilet (oder anderes Fischfilet)
- 1 Ei
- 1 EL Semmelbrösel
- 2 EL Rapsöl
- Zitronenabrieb- und Saft, Salz, Pfeffer, Dill, Meerrettich

## Meerrettichdressing

- 100 g Saure Sahne
- 100 g Meerrettich gerieben
- Salz, Zucker, Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

Kartoffel fein reiben, Fisch mit dem Messer fein zerkleinern oder durch den Fleischwolf drehen. Zusammen mit dem Ei, den Gewürzen und dem Dill vermengen und zu einer formbaren Masse kneten. Nach Bedarf Semmelbrösel zufügen.

Frikadellen formen und in heißem Rapsöl ausbraten.

Für das Meerrettichdressing alle Zutaten miteinander vermischen.

Die Frikadellen können als Mittagssnack entweder zum Salat gereicht oder auch als Burger serviert werden.

Je nach Verwendung der Zutaten können folgende Allergene enthalten sein: F, G/Wz, M, Ei

Rezept und Bild: KErn