

Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





Primtjes-Reibekuchen

Zutaten für 4 Portionen

100g	Reibekuchen (1 große Kartoffel)
60g	Crème fraîche
1 Spritzer	Tabasco
1 Spritzer	Zirone
	Salz, Pfeffer, Pflanzenöl
	Lachskaviar und Dill zur Dekoration

Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Appetizer Vorspeise
Zubereitungszeit	20 Min
Schwierigkeitsgrad	einfach

Zubereitung

- Primtjes abspülen, trocken tupfen und in vier gleichmäßige Portionen teilen. Für den Reibekuchen Kartoffeln schälen und anschließend fein in eine Schüssel reiben.
- In einer Pfanne Pflanzenöl leicht erhitzen.
- Den Reibekuchen in vier kleinen Portionen hinein geben und von beiden Seiten goldbraun werden lassen.
- Anschließend das Crème Fraîche in eine Schüssel geben und mit einem Tropfen Tabasco, Zitrone und LINIE Aquavit mischen und zu einer glatten Masse rühren.
- Den Primtjes auf den Reibeküchlein anrichten. Crème Fraîche verfeinert hinzugeben und mit Lachskaviar und Dill garnieren.

Seafood aus Norwegen.

Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.

Norwegian Seafood Export Council
ABC-Straße 19
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551
Telefax: +49 40 22941588
E-Mail: norge.de@seafood.no

www.norwegenfisch.de

