

Karotten-Süßkartoffel-Puffer

400 g	Süßkartoffeln
400 g	Karotten
1	Zwiebel
2	Eier
2 EL	Kichererbsenmehl
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl
50 g	Crème fraîche
1 TL	Dijonsenf
1 TL	flüssiger Honig
	weißer Pfeffer
100 g	Räucherlachs
	glatte Petersilie zum Garnieren



Süßkartoffeln und die Karotten schälen und grob raspeln, Zwiebel fein raspeln.

Alles in einer Schüssel mit Eiern, Kichererbsenmehl, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Masse in eine heiße Pfanne mit 2–3 EL Öl geben, leicht flach drücken und 4–5 Minuten goldbraun braten. Wenden und 4–5 Minuten fertig braten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben im Ofen bei 70 °C (Umluft) warmhalten.

Creme: Crème fraîche mit Senf und Honig verrühren, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Lachs in Streifen schneiden und auf die kleinen Puffer setzen.

Mit kleinen Creme-Tupfern verzieren und mit Petersilie garniert servieren.