

## Kartoffel Latkes

Ein sehr simples, aber schmackhaftes Rezept, das jeder mag.

Zutaten für 4 Personen

4 grosse Kartoffeln, durch die Röstiraffel  
gerieben  
2 mittelgrosses Zwiebeln, geschält,  
feingehackt  
2 Eier  
100 – 150 g Mehl  
1 EL Salz  
1 Becher Sauerrahm  
250 g Apfelmus

Die Kartoffeln und die Zwiebeln in eine Schüssel geben und gut ausdrücken. Die Eier und Salz darunter mischen. Das Mehl nach und nach begeben und druckneten bis das Gemisch trocken ist.

In einer Friteuse Öl erhitzen. Aus 2 EL von der Kartoffel-Mischung kleine Fladen machen und im Öl goldbraun ausbacken (ca. 3-4 Minuten).

Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Sauerrahm und Apfelmus servieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein prickelnder Schaumwein, ein Prosecco, ein Crémant oder ein Cava

**Aus unserem Sortiment:**

**Prosecco brut il Concerto von San Simone**