

Düsseldorfer Tapas

Zutaten für Reibeplätzchen (für 3 Personen):

- 150 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz
- zum Braten: Rapsöl

Kartoffeln schälen und fein raspeln. Zwiebeln ebenfalls schälen, zerkleinern und zu den Kartoffeln geben. Die Masse mit dem Ei vermengen und etwas salzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und kleine Mengen Kartoffelmasse hineingeben. Die Plätzchen platt drücken und goldbraun ausbraten.

Zutaten für belegten Pumpernickel:

- 150 g Forellenfilet
- 1 Bund Radieschen
- 9 Pumpernickel
- 50 g Butter
- 150 g Leberwurst
- 3 Gewürzgurken
- 150 g Handkäse
- Kümmel
- 1 TL Meerrettich

Forellenfilet und Radieschen sehr fein würfeln und vermengen.

Pro Person je 1 Stück Pumpernickel mit Butter und Leberwurst bestreichen und mit Gewürzgurken garnieren. Ein weiteres mit Butter bestreichen, mit Handkäse belegen und mit Kümmel bestreuen. Das dritte mit Meerrettich bestreichen und das Forellentatar daraufsetzen.

Anrichten:

- 1 TL Rübengrün

Pro Person 3 Pumpernickel auf einen Teller legen. 1 Reibeplätzchen daneben platzieren und mit Rübengrün bestreichen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 17.03.2022

Koch/Köchin: Angela Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen