

## Latkes

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
  - 1 Zwiebel, ganz fein gehackt
  - 2 Eiweiss, aufgeschlagen
  - 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten (für die Latkes und für den Sauerrahm-Dip)
  - Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
  - Bratbutter und Sonnenblumenöl zum Anbraten
- 
- ca. 1.8 dl Sauerrahm

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und mit der Rösti-Raffel raffeln. In ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Die Kartoffeln gut ausdrücken, auf ein trockenes Küchentuch geben und gut trocken tupfen.

In einer Schüssel Kartoffeln, Eiweiss und drei Viertel des Schnittlauchs gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je zur Hälfte Bratbutter und Sonnenblumenöl in eine Bratpfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Pro Latkes-Küchlein etwas zwei Esslöffel Kartoffel-Masse in die Bratpfanne geben. Etwas flach drücken und dann portionenweise goldbraun backen. Auf Haushaltspapier kurz abfetten und im Ofen warm stellen, bis alle Latkes fertig gebacken sind.

Den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Schnittlauch untermischen.

Latkes zusammen mit dem Sauerrahm und in Begleitung eines knackigen Salats servieren.