

# SCHWEDISCHE RAGGMUNK

## mit Lachs und Kräuterschmand.

🕒 45 Min. 🍴 gering

Zubereitungszeit Aufwand  
+15 Min. Wartezeit

### Zutaten für: 4 Portionen

#### Für die Pfannkuchen:

1 kg	Kartoffeln, festkochend
1	Ei (Gr. M)
1 TL	Salz
etwas	PENNY Muskatnuss
250 ml	PENNY Vollmilch
100 g	PENNY Mehl
80 ml	PENNY Rapsöl

#### Für den Belag:

400 g	PENNY Schmand
1 Bund	Petersilie
50 g	Naturgut Bio TK-Dill
1 TL	Salz
1 EL	Naturgut Bio Agavendicksaft
1 TL	Zitronensaft
etwas	Pfeffer
200 g	Räucherlachs

### Zubereitung:

- 1 Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Im Sieb abtropfen lassen. Ei mit Salz und Muskatnuss verquirlen, nach und nach im Wechsel Milch und Mehl unterrühren, sodass ein Teig entsteht. Teig kühl stellen, ca. 20 Min. ruhen lassen.
- 2 Inzwischen Petersilie waschen, trocknen, fein hacken. Dill auftauen lassen. Ein wenig Kräuter für die Garnitur beiseitestellen. Übrige Zutaten mit dem Schmand verrühren und abschmecken. Kalt stellen.
- 3 Teig gut durchrühren. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleine Teigportionen da-rin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3 Min. zu goldbraunen Kartoffelpfannkuchen backen.
- 4 Fertige Kartoffelpfannkuchen im Backofen warm halten und mit Kräuterschmand und Räucherlachs getoppt servieren. Mit beiseitegestellten Kräutern bestreuen.