



Yacon-Lachs-Puffer mit Joghurtdip

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Für die Puffer

800 g Yacon
500 g Lachsfilet
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Bund Dill
4 Eier
Muskat
Salz, Pfeffer
6 EL Öl

Yacon schälen und in grobe Würfel schneiden. Yaconwürfel in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen.

Lachs in

Öl von allen Seiten anbraten. Lachs mit den Fingern zerpfücken und mit den Yaconstücken in einer Schüssel vermengen.

Zwiebel schälen und klein würfeln.

Mit Dill und

Eiern zum Yacon geben. Alles gut vermengen, dabei Yacon leicht mit einer Gabel zerdrücken. Mit Muskat,

Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 8 - 12 Puffer formen und nach und nach in Öl anbraten, nach 3 Minuten wenden.

Für den Dip

150 g Joghurt
6 EL Mayonnaise
1 Knoblauchzehe
Dill
2 TL Honig
Salz, Pfeffer

Für den Dip

Joghurt,

Mayonnaise,

gehackten Knoblauch,

Dill und

Honig mischen und mit

Salz und Pfeffer würzen.

Die Yacon-Puffer nach dem Braten direkt mit dem Dip servieren.