

Zutaten für 5 Personen:

600 g	Erbsen - tiefgekühlt
80 g	Semmelbrösel
2 ST	Eier
3 TL	Senf, mittelscharf

Salz, frisch gemahlener Pfeffer und Muskat

Pflanzenöl zum Braten der Laibchen

- 500 g Räucherlachs
- 150 g Kräuter-Creme Fraîche - Als Dip dazu reichen

Herstellung:

1. Erbsen (tiefgekühlt) in einen Topf mit etwa 500 ml leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze gar köcheln.
2. Erbsen abseihen, in eine schlanke Schüssel geben mit einem Pürierstab zu einem Brei pürieren.
3. In einer größeren Schüssel die Masse abkühlen lassen.
4. Restliche Zutaten hinzugeben und gut abschmecken.
5. Die Masse 10 Minuten quellen lassen, falls die Masse etwas zu weich sein sollte noch etwas Semmelbrösel hinzufügen.
6. In einer Pfanne etwas Tafelöl erhitzen und darin die Bratlinge aus jeweils einem guten Esslöffel der Masse, auf beiden Seiten jeweils 3-4 Minuten goldbraun braten.
7. Die Laibchen mit Räucherlachs garnieren und nach Wahl einen Kräuter-Dip oder Kräuter Creme Fraiche dazu servieren.

