

# Pastinaken-Latkes mit - Kräutersauerrahm



## Zutaten Latkes

300 g Kartoffeln, geschält  
und geraspelt  
150 g Pastinaken, geschält  
und geraspelt  
2 EL Kräuter (Thymian,  
Salbei, Schnittlauch),  
gehackt  
1 EL Maizena  
2 Eiweiss  
Salz, Pfeffer  
4 EL Sonnenblumenöl zum  
Braten

## Zutaten Kräutersauerrahm

250 g Sauerrahm  
4 EL Kräuter, gehackt  
Salz, Pfeffer  
1 Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung Latkes

Kartoffeln und Pastinaken in einem Sieb kalt abspülen und auf einem Tuch trocknen.  
Die restlichen Zutaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu kleinen  
knusprigen Latkes braten.

### Zubereitung Kräutersauerrahm

Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.