

## Lachspuffer

Zutaten:

400 g	Lachsfilet(s), TK oder frisch
3	<u>Ei(er)</u>
2	Lauchzwiebel(n)
2	<u>Knoblauchzehe(n)</u>
2 EL	<u>Senf</u>
1 EL	Mehl
3 EL	<u>Olivenöl</u>
1 Prise(n)	<u>Salz</u>
1 Prise(n)	Pfeffer
1 Spritzer	Sojasauce
	Dill zum Garnieren

Zubereitung:

Das Lachsfilet in kleine Würfel schneiden und die Eier schaumig miteinander verquirlen.

Knoblauch und Frühlingszwiebeln klein schneiden.

Alles zusammen in einer Schüssel miteinander vermengen.

Mit Senf, Salz, Pfeffer und Sojasoße würzen. Wenn nötig, etwas Mehl für die Bindung dazugeben. Die Masse nun in 6 Portionen teilen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten braten. Die fertigen Lachs-Puffer mit Dill garnieren.