

# LACHS IM BLÄTTERTEIG

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 3 Portionen

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)

## Für die Füllung

- 200 g Räucherlachs
- 200 g Frischkäse (1 Packung)
- 1 EL Meerrettich
- 100 g Schmand
- 1 Paprika (nach Wahl)



## Zubereitung

1. Wasche die Paprikaschote und schneide sie in kleine Würfel. Verrühre den Frischkäse mit dem Meerrettich, den Paprikawürfeln und dem Schmand zu einer geschmeidigen Creme.
2. Rolle den Blätterteig auf einem Blech aus. Verteile die Hälfte der Creme in der Mitte des Blätterteigs, so dass er am Ende zusammengeklappt werden kann.
3. Lege den Lachs auf die Creme und verteile schließlich die zweite Hälfte der Creme oben drauf. Klappe den Blätterteig zusammen und bestreiche ihn mit einem verquirlten Ei.
4. Backe den Lachs im Blätterteig bei 200°C Ober-/Unterhitze für etwa 35 Minuten im vorgeheizten Backofen.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

