

Lachs im Blätterteig



ZUTATEN:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Packung Lachs
- 200g Frischkäse
- Dill, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Frischkäse auf dem ausgebreitetem Blätterteig verteilen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Dill würzen. Anschließend gleichmäßig den Lachs verteilen.
2. Den Blätterteig einrollen, in den Omnia legen und oben einschneiden. Nach Belieben mit etwas Milch oder Eigelb bestreichen.
3. Auf mittlerer Flamme ca. 45 Minuten backen. Immer wieder kontrollieren und die Backzeit ggf.

etwas anpassen.

Rezept Download

[rezept_lachs_blaetterteig.pdf \(499,5 KiB\)](#)

Rezept Video
