

Spinat-Lachsblättertorte

Zutaten:

500 g Blattspinat
2 Lachsfilets
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Pkg. Blättertorte
100 g Frischkäse
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund Petersilie
1 Ei



Zubereitung

Spinat waschen, trocken schleudern, klein schneiden. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Spinat zugeben, salzen, pfeffern und Prise Muskat zufügen. 7 Minuten bei geringer Hitze dünsten. Dann abkühlen lassen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blättertorte ausrollen. Die Hälfte vom Spinat gleichmäßig in den Mitten der Teigstücke verteilen. Die Lachsfilets darauf geben. Filets mit Frischkäse bestreichen und mit restlichem Spinat und gehackter Petersilie bedecken. Die Teigstücke zur Mitte hin zusammenfalten, erst die kurzen, dann die langen Seiten. Die Oberseiten der Rolle diagonal mit einem scharfen Messer einschneiden, mit verquirltem Ei bepinseln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 20 Minuten goldbraun backen.



Teige

